Istruzioni per l'uso

FORNO

IT

IT

Italiano, 1

GB

English,11

FR

Français, 20

ES

Espanol, 29

PT

Portuges, 38

PL

Polski, 47

TR

Türkçe, 56

FH 51 /HA
FH 51 IX /HA
FHR 540 /HA
FHS 51 /HA
FHS 51 IX/HA
FHS 516 /HA
FHS 516 IX/HA

Sommario

Installazione

IT

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio per informare il nuovo proprietario sul funzionamento e sui relativi avvertimenti.

! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

Posizionamento

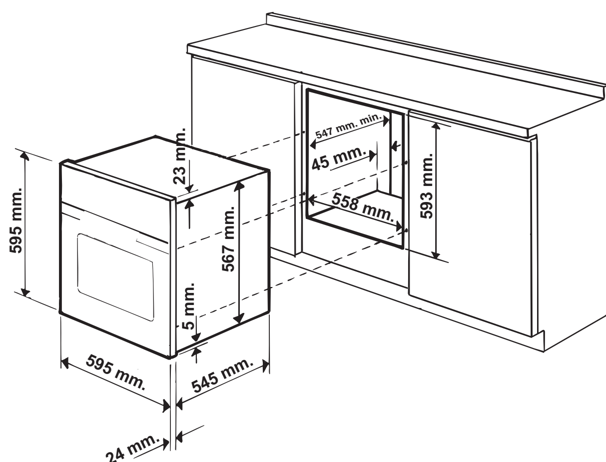
! Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (*vedi Precauzioni e consigli*).

! L'installazione va effettuata secondo queste istruzioni e da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose.

Incasso

Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio è necessario che il mobile abbia le caratteristiche adatte:

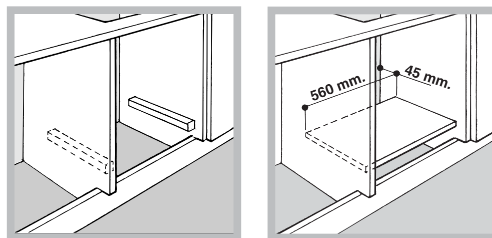
- i pannelli adiacenti il forno devono essere di materiale resistente al calore;
- nel caso di mobili in legno impiallacciato, le colle devono essere resistenti alla temperatura di 100°C;
- per l'incasso del forno, sia nel caso di inserimento **sottotavolo** (*vedi figura*) che **a colonna**, il mobile deve avere le seguenti dimensioni:



! Una volta incassato l'apparecchio non debbono essere possibili contatti con le parti elettriche.
Le dichiarazioni di consumo indicate in targhetta caratteristiche sono state misurate con questo tipo di installazione.

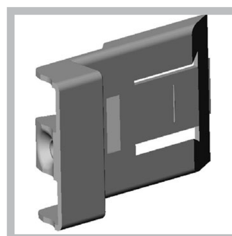
Aerazione

Per garantire una buona aerazione è necessario eliminare la parete posteriore del vano. È preferibile installare il forno in modo che appoggi su due listelli in legno oppure su un piano continuo che abbia un'apertura di almeno 45 x 560 mm (*vedi figure*).

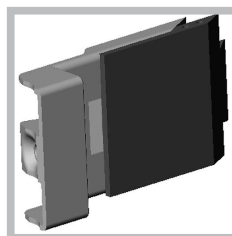


Centraggio e fissaggio

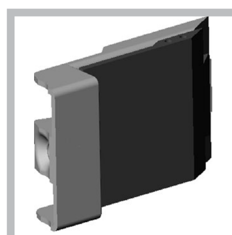
Regolare i 4 tacchetti posti lateralmente al forno, in corrispondenza dei 4 fori sulla cornice perimetrale, in base allo spessore della fiancata del mobile:



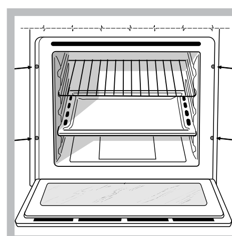
spessore di 20 mm: rimuovere la parte mobile del tacchetto (*vedi figura*);



spessore di 18 mm: utilizzare la prima scanalatura, come già predisposto dal fabbricante (*vedi figura*);



spessore di 16 mm: utilizzare la seconda scanalatura (*vedi figura*).



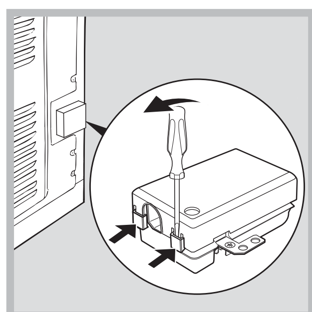
Per fissare l'apparecchio al mobile: aprire la porta del forno e avvitare 4 viti a legno nei 4 fori posti sulla cornice perimetrale.

! Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolte senza l'aiuto di qualche utensile.

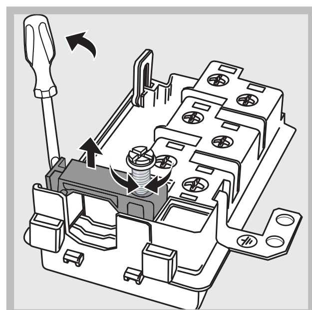
Collegamento elettrico

! I forni dotati di cavo di alimentazione tripolare sono predisposti per il funzionamento con corrente alternata, con tensione e frequenza indicate nella targhetta caratteristiche (*vedi sotto*).

Montaggio del cavo di alimentazione



1. Aprire la morsettiera facendo leva con un cacciavite sulle linguette laterali del coperchio: tirare e aprire il coperchio (*vedi figura*).



2. Svitare la vite del serracavo e toglierlo facendo leva con un cacciavite (*vedi figura*).

3. Togliere le viti dei contatti L-N-⏚ e poi fissare i cavetti sotto le teste delle viti rispettando i colori Blu (N) Marrone (L) Giallo-Verde (⏚).

Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche (*vedi a fianco*). In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

! L'installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell'osservanza delle norme di sicurezza.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato nella targhetta caratteristiche (*vedi sotto*);
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche (*vedi sotto*);
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.

! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

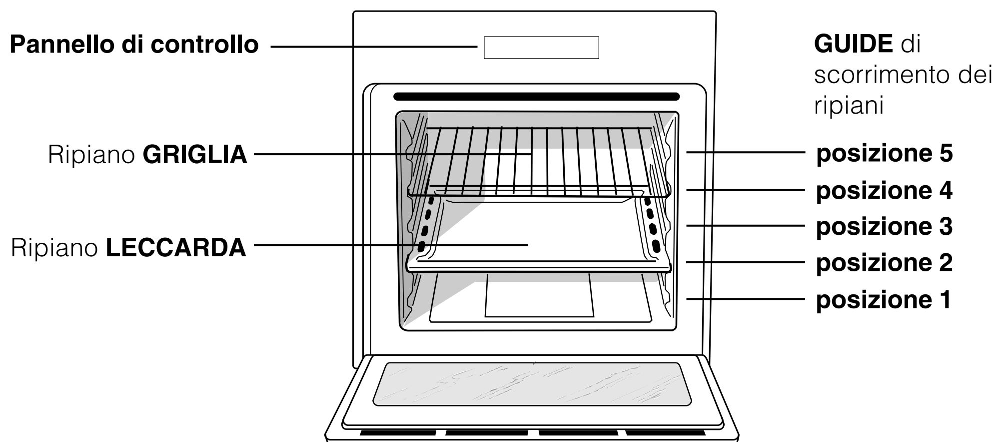
! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.
! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati (*vedi Assistenza*).
! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

TARGHETTA CARATTERISTICHE	
Dimensioni	larghezza cm 43,5 altezza cm 32 profondità cm 41,5
Volume	lt. 58
Collegamenti elettrici	tensione a 220-240V ~ 50/60Hz o 50Hz (vedi targhetta caratteristiche) potenza massima assorbita 2250W
ENERGY LABEL	Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici. Norma EN 50304 Consumo energia convezione Naturale – funzione di riscaldamento: Tradizionale; Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata - funzione di riscaldamento: Multicottura.
CE	Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie: 2006/95/CEE del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni. 2002/96/CE e successive modificazioni.

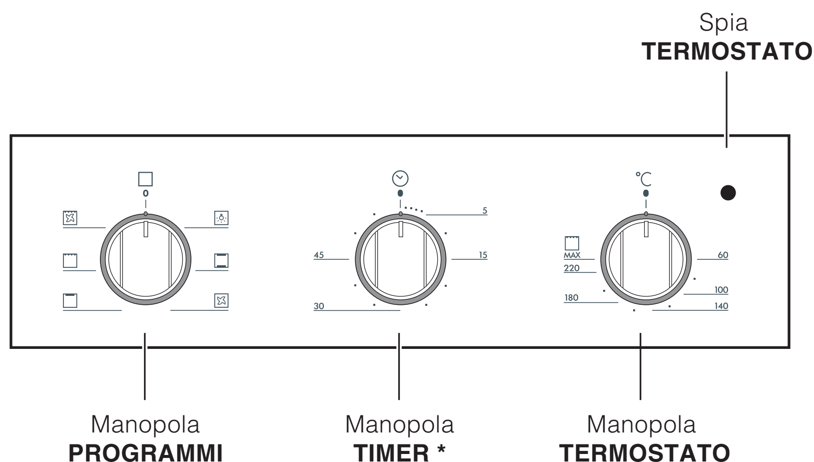
Descrizione dell'apparecchio

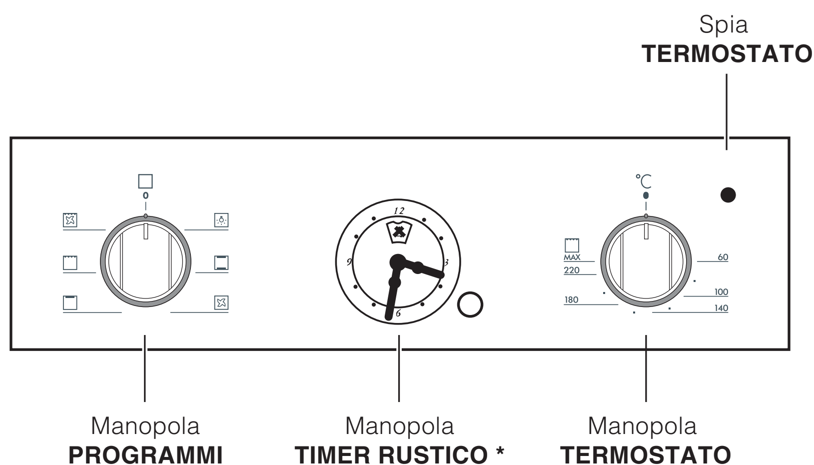
IT

Vista d'insieme



Pannello di controllo





***** Presente solo in alcuni modelli.

Avvio e utilizzo

! Alla prima accensione fare funzionare il forno a vuoto per almeno un'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Poi spegnere, aprire la porta del forno
e aerare il locale. L'odore che si avverte è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno.

Avviare il forno

1. Selezionare il programma di cottura desiderato ruotando la manopola PROGRAMMI.
2. Scegliere la temperatura ruotando la manopola TERMOSTATO. Una lista con le cotture e le relative temperature consigliate è consultabile nella Tabella cottura (*vedi Programmi*).
3. La spia TERMOSTATO accesa indica la fase di riscaldamento fino alla temperatura impostata.
4. Durante la cottura è sempre possibile:
- modificare il programma di cottura agendo sulla manopola PROGRAMMI;
- modificare la temperatura agendo sulla manopola TERMOSTATO;
- interrompere la cottura riportando la manopola PROGRAMMI in posizione "0".

! Non appoggiare mai oggetti sul fondo del forno perché si rischiano danni allo smalto.

! Porre sempre i recipienti di cottura sulla griglia in dotazione.

Ventilazione di raffreddamento

Per ottenere una riduzione delle temperature esterne, alcuni modelli sono dotati di una ventola di raffreddamento. Questa genera un getto d'aria che esce tra il pannello di controllo e la porta del forno.
! A fine cottura la ventola rimane attiva finché il forno non è sufficientemente freddo.

Luce del forno

Si accende selezionando ☼ con la manopola PROGRAMMI. Rimane accesa quando si seleziona un programma di cottura.

Utilizzare il timer*

1. Occorre anzitutto caricare la suoneria, ruotando la manopola TIMER di un giro quasi completo in senso orario.
2. Tornando indietro in senso antiorario, impostare il tempo desiderato facendo coincidere i minuti indicati sulla manopola TIMER con il riferimento fisso sul pannello di controllo.
3. Il timer è un contaminuti: a tempo scaduto emette un segnale acustico.

! Il timer non controlla l'accensione e lo spegnimento del forno.

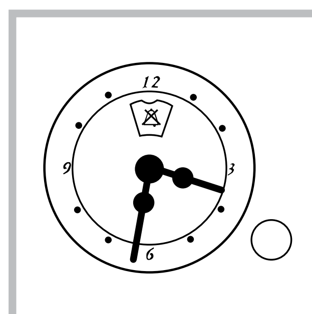
Orologio con contaminuti Rustico*

Come rimettere l'ora corrente
Il forno deve essere collegato elettricamente.
Tirare la manopola e ruotare in senso antiorario fino ad impostare l'ora esatta.

! L'orologio funziona elettricamente, quindi in caso di mancanza di corrente si fermerà per tutta la durata della mancanza stessa. Dopodichè sarà necessario ripetere l'operazione di impostazione dell'ora corrente.

Funzione contaminuti
Nel funzionamento contaminuti viene impostato un tempo dal quale comincia un conto alla rovescia. Questa funzione non controlla l'accensione e lo spegnimento del forno, emette solamente un allarme acustico a tempo scaduto.

Come impostare il contaminuti
Ruotare la manopola in senso antiorario fino a portare l'indice sul tempo desiderato (scala interna), visibile attraverso la "finestrella".
Il conteggio del tempo inizierà immediatamente.
Per interrompere il suono, o per utilizzare la sola funzione orologio portare l'indice sul simbolo 🔕.



* Presente solo in alcuni modelli.

Programmi

IT

Programmi di cottura

! Per tutti i programmi è impostabile una temperatura tra 60°C e MAX, tranne:

- GRILL (si consiglia di impostare solo su MAX);
- GRATIN (si consiglia di non superare la temperatura di 200°C).

 Programma **FORNO TRADIZIONALE**

Si attivano i due elementi riscaldanti inferiore e superiore. Con questa cottura tradizionale è meglio utilizzare un solo ripiano: con più ripiani si ha una cattiva distribuzione della temperatura.

 Programma **MULTICOTTURA**

Si attivano tutti gli elementi riscaldanti (superiore e inferiore) ed entra in funzione la ventola. Poiché il calore è costante in tutto il forno, l'aria cuoce e rosola il cibo in modo uniforme. È possibile utilizzare fino a un massimo di due ripiani contemporaneamente.

 Programma **FORNO SOPRA**

Si accende l'elemento riscaldante superiore. Questa funzione può essere utilizzata per ritocchi di cottura.

 Programma **GRILL**

Si accende l'elemento riscaldante superiore. La temperatura assai elevata e diretta del grill consente la immediata rosolatura superficiale dei cibi che, ostacolando la fuoriuscita dei liquidi, li mantiene più teneri internamente. La cottura al grill è particolarmente consigliata per quei piatti che necessitano di elevata temperatura superficiale: bistecche di vitello e manzo, entrecôte, filetto, hamburger etc... Alcuni esempi di utilizzo sono riportati al paragrafo “Consigli pratici per la cottura”. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

 Programma **GRATIN**

Si attiva l'elemento riscaldante superiore ed entra in funzione la ventola. Unisce all'irradiazione termica unidirezionale, la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno. Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

Consigli pratici di cottura

! Nelle cotture ventilate non utilizzare le posizioni dei ripiani 1 e 5: sono investite direttamente dall'aria calda, che potrebbe provocare bruciature sui cibi delicati.

! Nelle cotture GRILL e GRATIN, disporre la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura (sughi e/o grassi).

MULTICOTTURA

- Utilizzare le posizioni dei ripiani 2 e 4, mettendo alla 2 i cibi che richiedono maggior calore.
- Disporre la leccarda in basso e la griglia in alto.

GRILL

- Inserire la griglia in posizione 3 o 4, disponendo gli alimenti al centro della griglia.
- Si consiglia di impostare il livello di energia al massimo. Non allarmarsi se la resistenza superiore non resta costantemente accesa: il suo funzionamento è controllato da un termostato.

PIZZA

- Per una buona cottura della pizza ultilizzate il programma MULTICOTTURA.
- Utilizzare una teglia in alluminio leggero, appoggiandola sulla griglia in dotazione. Con la leccarda si allungano i tempi di cottura e difficilmente si ottiene una pizza croccante.
- Nel caso di pizze molto farcite è consigliabile inserire la mozzarella a metà cottura.

Tabella cottura

Programmi	Alimenti	Peso (Kg)	Posizione dei ripiani	Preriscaldamento (minuti)	Temperatura consigliata	Durata cottura (minuti)
Forno Tradizionale	Anatra	1	3	15	200	65-75
	Arrosto di vitello o manzo	1	3	15	200	70-75
	Arrosto di maiale	1	3	15	200	70-80
	Biscotti (di frolla)	-	3	15	180	15-20
	Crostate	1	3	15	180	30-35
Multicottura	Pizza (su 2 ripiani)	1	2 e 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Agnello	1	2	10	180	40-45
	Pollo arrosto + patate	1+1	2 e 4	15	200	60-70
	Sgombro	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Bignè (su 2 ripiani)	0.5	2 e 4	10	190	20-25
	Biscotti(su 2 ripiani)	0.5	2 e 4	10	180	10-15
	Pan di spagna (su 1 ripiano)	0.5	2	10	170	15-20
	Pan di spagna (su 2 ripiani)	1	2 e 4	10	170	20-25
	Torte salate	1.5	3	15	200	25-30
Forno Sopra	Ritocchi di cottura	-	3/4	15	220	-
Grill	Sogliole e seppie	1	4	5	Max	8-10
	Spiedini di calamari e gamberi	1	4	5	Max	6-8
	Filetto di merluzzo	1	4	5	Max	10
	Verdure alla griglia	1	3/4	5	Max	10-15
	Bistecca di vitello	1	4	5	Max	15-20
	Cotolette	1	4	5	Max	15-20
	Hamburger	1	4	5	Max	7-10
	Sgombri	1	4	5	Max	15-20
	Toast	n.° 4	4	5	Max	2-3
Gratin	Pollo alla griglia	1.5	2	5	200	55-60
	Seppie	1.5	2	5	200	30-35

Precauzioni e consigli

IT

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza. Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

Sicurezza generale

- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Per movimentare l'apparecchio servirsi sempre delle apposite maniglie poste sui fianchi del forno.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o con le mani o i piedi bagnati o umidi.
- **L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.**
- **Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambimi a distanza.**
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde del forno.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Impugnare la maniglia di apertura della porta al centro: ai lati potrebbe essere calda.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non rivestire il fondo del forno con fogli di alluminio.
- Non riporre materiale infiammabile nel forno: se l'apparecchio viene messo inavvertitamente in funzione potrebbe incendiarsi.
- Assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione "●"/"○" quando l'apparecchio non è utilizzato.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza (*vedi Assistenza*).
- Non appoggiare oggetti pesanti sulla porta del forno aperta.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.

Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata.
  Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Azionando il forno negli orari che vanno dal tardo pomeriggio fino alle prime ore del mattino si collabora a ridurre il carico di assorbimento delle aziende elettriche.
- Si raccomanda di effettuare sempre le cotture al GRILL e GRATIN a porta chiusa: sia per ottenere migliori risultati che per un sensibile risparmio di energia (10% circa).
- Mantenere efficienti e pulite le guarnizioni, in modo che aderiscano bene alla porta e non procurino dispersioni di calore.

Manutenzione e cura

IT

Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

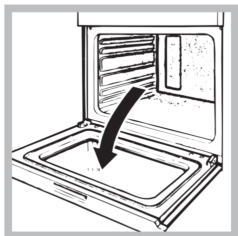
Pulire l'apparecchio

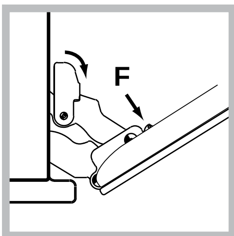
- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma possono essere pulite con una spugnetta imbevuta di acqua tiepida, e sapone neutro. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici. Si consiglia di sciacquare abbondantemente e di asciugare dopo la pulizia. Non usare polveri abrasive o sostanze corrosive.
- L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando è ancora tiepido. Usare acqua calda e detersivo, risciaquare e asciugare con un panno morbido. Evitare gli abrasivi.
- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie.

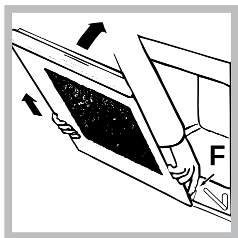
! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

Pulire la porta

Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido; non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
Per una pulizia più accurata è possibile smontare la porta del forno:
1. aprire completamente la porta (*vedi figura*);
2. alzare e ruotare le levette poste sulle due cerniere (*vedi figura*);







3. afferrare la porta ai due lati esterni, richiudendola lentamente ma non del tutto. Premere i fermi **F**, poi tirare la porta verso di sé estraendola dalle cerniere (*vedi figura*). Rimontare la porta seguendo il procedimento in senso contrario.

Controllare le guarnizioni

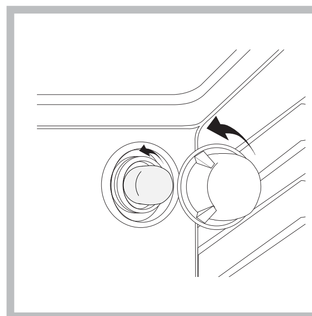
Controllare periodicamente lo stato della guarnizione attorno alla porta del forno. In caso risulti danneggiata rivolgersi al Centro Assistenza più vicino (*vedi Assistenza*). È consigliabile non usare il forno fino all'avvenuta riparazione.

Sostituire la lampadina

Per sostituire la lampadina di illuminazione del forno:
1. Svitare il coperchio in vetro del portalampada.

2. Svitare la lampadina e sostituirla con una analoga: potenza 25 W, attacco E 14.

3. Rimontare il coperchio (*vedi figura*).



Assistenza

IT

Comunicare:
- il modello della macchina (Mod.)
- il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio e/o sull'imballo.

Assistenza Attiva 7 giorni su 7



Se nasce il bisogno di assistenza o manutenzione basta chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199* per essere messi subito in contatto con il Centro Assistenza Tecnica più vicino al luogo da cui si chiama.
È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.

Estensione di garanzia Airbag



Airbag è il servizio esclusivo creato da Ariston che integra e prolunga nel tempo i contenuti della garanzia standard: con una modica cifra protegge il cliente da ogni imprevisto riguardante l'assistenza e la manutenzione dell'elettrodomestico. Per i 5 anni successivi alla data di acquisto il cliente che aderisce al programma Airbag avrà diritto gratuitamente a:
- l'intervento entro 48 ore dalla chiamata;
- il contributo per spese di trasferta del Tecnico (diritto di chiamata);
- la manodopera;
- le parti di ricambio originali;
- il trasporto dell'elettrodomestico non riparabile in loco.

Inoltre, qualora l'elettrodomestico non sia riparabile la garanzia prevede la sostituzione a prezzo agevolato in funzione dell'anzianità del prodotto.

* Al costo di 14,25 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama dal telefono fisso.
Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.
Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.aristonchannel.com.

Operating Instructions

OVEN

IT
Italiano, 1

GB
English,11

FR
Français, 20

ES
Espanol, 29

PT
Portuges, 38

PL
Polski, 47

TR
Türkçe, 56

FH 51 /HA
FH 51 IX /HA
FHR 540 /HA
FHS 51 /HA
FHS 51 IX/HA
FHS 516 /HA
FHS 516 IX/HA

Contents

Installation

GB

! Before placing your new appliance into operation please read these operating instructions carefully. They contain important information for safe use, for installation and for care of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Pass them on to possible new owners of the appliance.

Positioning

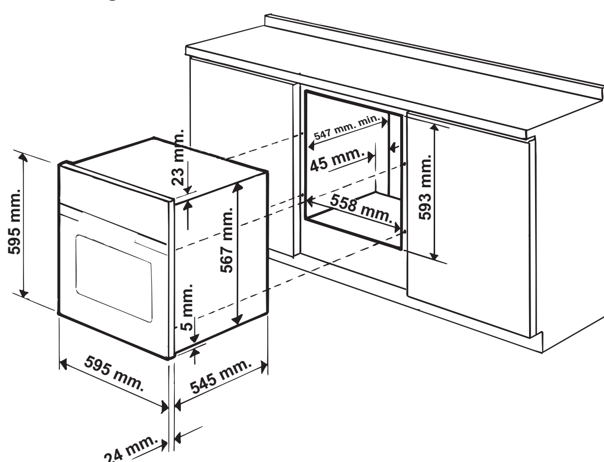
! Keep packaging material out of the reach of children. It can become a choking or suffocation hazard. (*see Precautions and tips*).

! The appliance must be installed by a qualified person in compliance with the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to persons, animals or may damage property.

Fitting the appliance

Use the appropriate cabinet to ensure that the appliance functions properly.

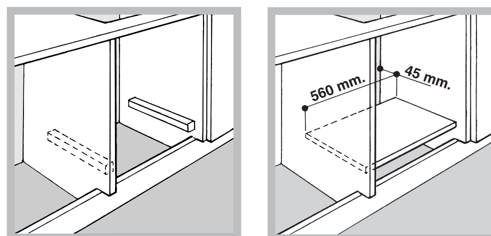
- The panels adjacent to the oven must be made of heat-resistant material.
- Cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100°C.
- to install the oven under the counter (*see diagram*) and in a kitchen unit, the cabinet must have the following dimensions:



! The appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed.
The consumption indications on the data plate have been calculated for this type of installation.

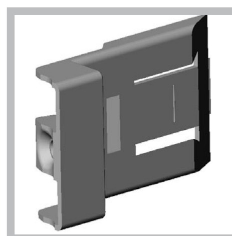
Ventilation

To ensure good ventilation, the back panel of the cabinet must be removed. It is advisable to install the oven so that it rests on two strips of wood, or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560 mm (*see diagrams*).

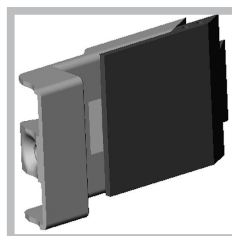


Centring and fastening

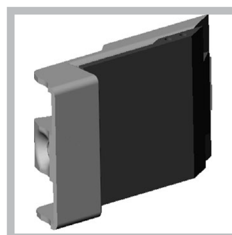
Position the 4 tabs on the side of the oven according to the 4 holes of the outer frame. Adjust the tabs according to the thickness of the cabinet side panel, as shown below:



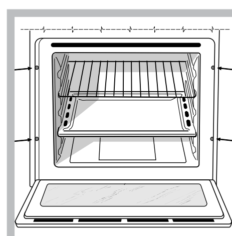
thickness of 20 mm: take off the removable part of the tab (*see diagram*)



thickness of 18 mm: use the first groove, which has already been set in the factory (*see diagram*)



thickness of 16 mm: use the second groove (*see diagram*)



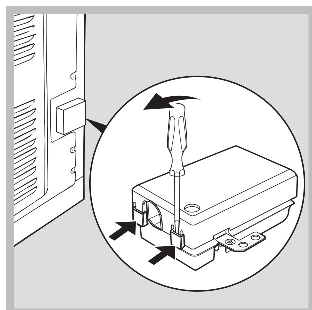
Secure the appliance to the cabinet by opening the oven door and putting 4 screws into the 4 holes of the outer frame.

! All parts which ensure the safe operation of the appliance must not be

removable without the aid of a tool.

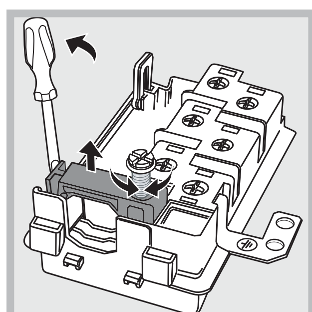
Electrical connections

! Ovens equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate located on the appliance (*see below*).



Fitting the power supply cable

1. Open the terminal board by inserting a screwdriver into the side tabs of the cover. Use the screwdriver as a lever by pushing it down to open the cover (*see diagram*).



2. Loosen the cable clamp screw and remove it, using a screwdriver as a lever (see figure).

3. Remove the wire contact screws L-N-⏚, then fasten the wires under the screw heads, respecting the colour code: Blue (N), Brown (L) and Yellow-Green Verde (⏚).

Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate (*see side*).
The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains, suitable for the load indicated and complying with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must not come into contact with surfaces with temperatures higher than 50°C.

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.

Before connecting to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate (*see below*).
- The voltage must be in the range between the values indicated on the data plate (*see below*).
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

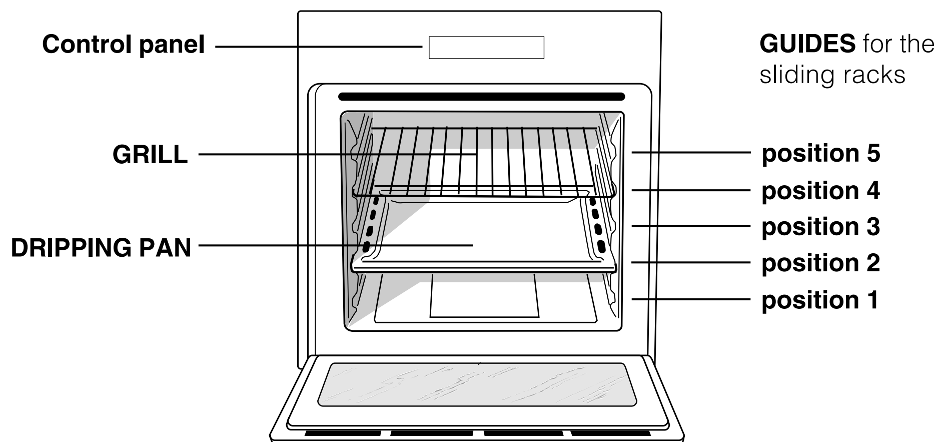
! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.
! The cable must not be bent or compressed.
! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (*see Assistance*).
! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

DATA PLATE	
Dimensions	width cm 43.5 height cm 32 depth cm 41,5
Volume	lt. 58
Electrical connections	voltage: 220-240V ~ 50/60Hz o 50Hz (see data plate) maximum power absorbed 2250W
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens Norm EN 50304 Energy consumption for Natural convection heating mode: ☐ Convection Declared energy consumption for Forced convection Class heating mode: ☒ Fan assisted
CE	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: - 2006/95/EEC of 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments; - 2004/108/EEC of 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments; - 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent amendments. - 2002/96/EC and subsequent amendments.

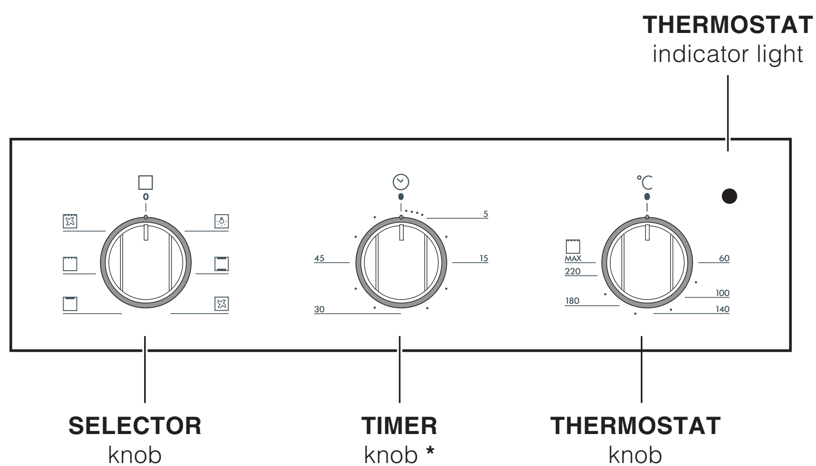
Description of the appliance

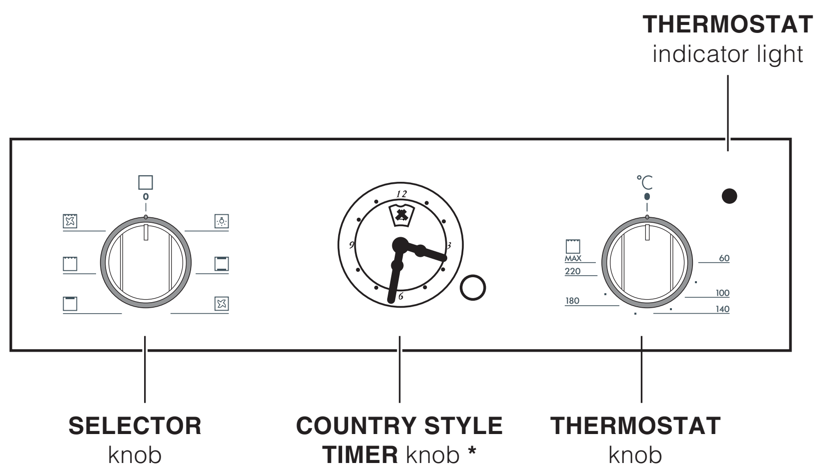
GB

Overall view



Control panel





* Only on certain models

Start-up and use

GB

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may produce a slightly unpleasant odour caused by the burning away of protective substances used during the manufacturing process.

Starting the oven

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. Select the desired temperature with the THERMOSTAT knob. See the Cooking advice table for cooking modes and the suggested cooking temperatures (*see Cooking Modes*).
3. When preheating is finished, the THERMOSTAT indicator light will stay on: place the food in the oven.
4. You may do the following during cooking:
- change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.

! Never put objects directly on the oven bottom to avoid damaging the enamel coating.

! Always place cookware on the rack(s) provided.

Cooling ventilation

In order to cool down the external temperature of the oven, some models are fitted with a cooling fan that blows out air between the control panel and the oven door.
! Once the cooking has been completed, the cooling fan remains on until the oven has cooled down sufficiently.

Oven light

It goes on when selecting [light symbol] with the SELECTOR knob. It stays on when a cooking mode is selected.

* Only on certain models

How to use the timer *

1. To set the buzzer, turn the TIMER knob clockwise almost one complete revolution.
2. Turn the knob anticlockwise to set the desired time: align the minutes shown on the knob with the indicator on the control panel.
3. The timer operates in minutes: when the selected time has elapsed, a buzzer will sound.

! The timer does not turn the oven on or off.

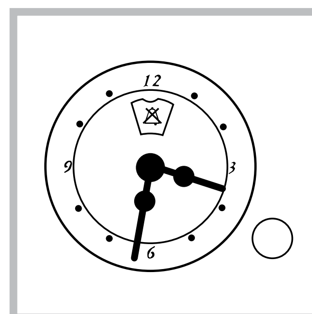
Clock with Country Style timer *

How to reset the correct time
The oven must be plugged in.
Pull the knob and turn it anticlockwise until you set the correct time.

! The programmer is electrically powered, therefore in the event of a power shortage, it will stop working for the entire duration of the same. Following this power failure, the correct time will have to be reset.

Timer Feature
The timer feature allows you to enter a given amount of time from which the timer begins to count down. This feature does not turn the oven on or off; it merely sounds when the time has elapsed.

How to set the timer
Turn the knob anticlockwise until the marker lines up with the desired time (internal scale), which can be seen in the "window".
The time countdown will begin immediately.
To interrupt the timer buzzer, or to use only the clock feature, set the marker to the [bell-crossed symbol] symbol.



Cooking modes

GB

Cooking modes

! A temperature value can be set for all cooking modes between 60°C and Max, except for

- GRILL (recommended: set only to MAX power level);
- GRATIN (recommended: do not exceed 200°C).

TRADITIONAL OVEN mode

Both the top and bottom heating elements will come on. With this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only; if more than one rack is used, the heat will be distributed unevenly.

MULTI-COOKING mode

All the heating elements (top and bottom), as well as the fan, will come on. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food uniformly. A maximum of two racks may be used at the same time.

TOP OVEN mode

The top heating element comes on. This mode can be used to brown food at the end of cooking.

GRILL mode

The top heating element comes on. The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender. The grill is also highly recommended for dishes that require a high temperature on the surface: such as beef steaks, veal, rib steak, filets, hamburgers etc... Some grilling examples are included in the "Practical Cooking Advice" paragraph. Always cook in this mode with the oven door closed.

GRATIN mode

The top heating element, as well as the fan, will come on. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface, allowing the heat to penetrate right into the food. Always cook in this mode with the oven door closed.

Practical cooking advice

! Do not place racks in position 1 and 5 during fan-assisted cooking. Excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.

! In the GRILL and GRATIN cooking modes, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

MULTI-COOKING

- Use position 2 and 4, placing the food that requires more heat on 2.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

GRILL

- Insert the rack in position 3 or 4. Place the food in the centre of the rack.
- We recommend that you set the maximum power level. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always be on.

PIZZA

- For best results when cooking pizza, use the MULTI-COOKING mode.
- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided.
  For a crispy crust, do not use the dripping pan (prevents crust from forming by extending cooking time).
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.

Cooking advice table

Cooking modes	Foods	Weight (in kg)	Rack position	Pre-heating time (min)	Recommended temperature	Cookir time (minut
Convection Oven	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
Multi-cooking	Pizza (on 2 racks)	1	2 and 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamb	1	2	10	180	40-45
	Roast chicken + potatoes	1+1	2 and 4	15	200	60-70
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1	2 and 4	10	170	20-25
	Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30
Top oven	Browning food to perfect cooking	-	3/4	15	220	-
Grill	Soles and cuttlefish	1	4	5	Max	8-10
	Squid and prawn kebabs	1	4	5	Max	6-8
	Cod filet	1	4	5	Max	10
	Grilled vegetables	1	3 or 4	5	Max	10-15
	Veal steak	1	4	5	Max	15-20
	Cutlets	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Mackerels	1	4	5	Max	15-20
	Toasts	4	4	5	Max	2-3
Gratin	Grilled chicken	1.5	2	5	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	2	5	200	30-35

Precautions and tips

GB

! The appliance was designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- When handling the appliance, always use the handles provided on the sides of the oven.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or moist hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- **When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.**
- Ensure that the power supply cable of other electrical appliances does not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always grip the oven door handle in the centre: the ends may be hot.
- Always use oven gloves to place cookware in the oven or when removing it.
- Do not use aluminium foil to line the bottom of the oven.
- Do not place flammable materials in the oven: if the appliance is switched on by mistake, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the “●”/“○” position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance always pull the plug from the mains socket, do not pull on the cable.
- Never carry out any cleaning or maintenance work without having unplugged the plug from the mains.
- In the case of a malfunction, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact a Service Centre (*see Assistance*).
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.

Disposal

- Observe local environmental standards when disposing packaging material for recycling purposes. Observe existing legislation when disposing of the old appliance.
- The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Respecting and conserving the environment

- By using the appliance in the hours between late afternoon and early morning, you can help reduce the work load placed on electrical companies.
- Always keep the oven door closed when using the GRILL and GRATIN mode to attain best results and to save energy (approximately 10%).
- Regularly check the door seals and wipe clean to ensure they are free of debris so that they stick properly to the door and do not allow heat to disperse.

Assistance

Communicating:

- appliance model (Mod.)
- serial number (S/N)

This information is found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

Maintenance and care

GB

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

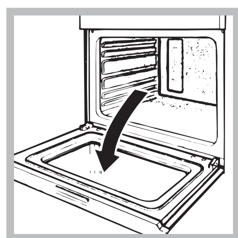
Cleaning the appliance

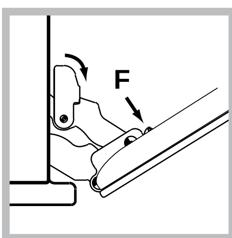
- The stainless-steel or enamel-coated external parts as well as the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. If these stains are difficult to remove, use only specialised products. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- Ideally, the inside of the oven should be cleaned after each use, when it is still lukewarm. Use hot water and detergent, rinse and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- All accessories - with the exception of the sliding racks - can be washed like everyday crockery.

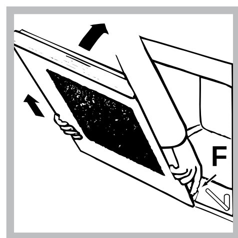
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Cleaning the oven door

Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack. To clean more thoroughly, you can remove the oven door.
1. Open the oven door fully (*see diagram*).
2. Lift up and turn the small levers located on the two hinges (*see diagram*).







3. Grip the door on the two external sides and close it approximately half way. Unlock the door by pressing on the clamps **F**, then pull the door towards you lifting it out of its seat (*see diagram*).
To replace the door, reverse this sequence.

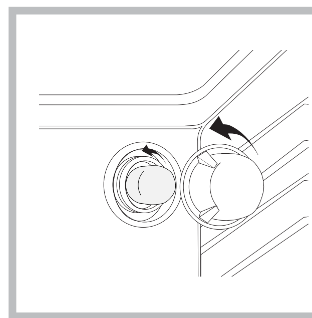
Inspecting the seals
Check the door seals around the oven periodically. If the seals are damaged, please contact your nearest After-sales Service Centre (*see Assistance*).
We recommend not using the oven until the seals have been replaced.

Replacing the light bulb

To replace the oven light bulb:
1. Remove the glass cover of the lamp-holder.

2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: Wattage 25 W, cap E 14.

3. Replace the glass cover (*see diagram*).



Mode d’emploi

FOUR

FR

IT
Italiano, 1

GB
English,11

FR
Français, 20

ES
Espanol, 29

PT
Portuges, 38

PL
Polski, 47

TR
Türkçe, 56

FH 51 /HA
FH 51 IX /HA
FHR 540 /HA
FHS 51 /HA
FHS 51 IX/HA
FHS 516 /HA
FHS 516 IX/HA

Sommaire

Installation

! Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veillez à ce qu'il suive l'appareil pour informer le nouveau propriétaire sur son fonctionnement et lui fournir les conseils correspondants.

! Lisez attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de votre appareil

Positionnement

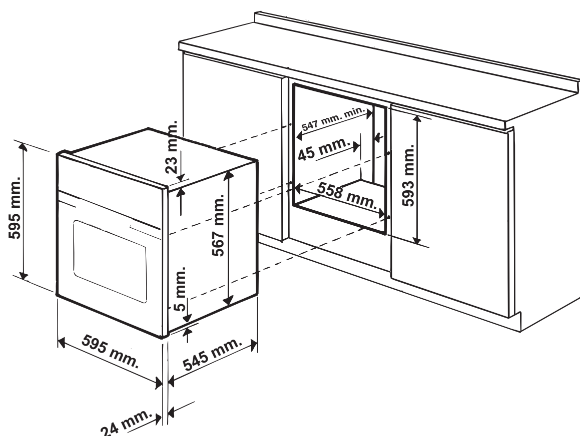
! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (*voir Précautions et conseils*).

! L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

Encastrement

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, il faut que le meuble possède des caractéristiques bien précises :

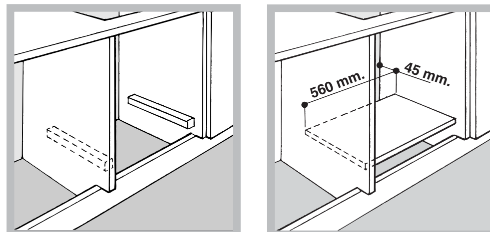
- les panneaux adjacents doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur ;
- dans le cas notamment de meubles plaqués bois, il faut que les colles résistent à une température de 100°C ;
- la cavité du meuble pour encastrement du four, tant sous plan (*voir figure*) qu'en colonne, doit avoir les dimensions suivantes :



! Après encastrement de l'appareil, il ne doit plus y avoir possibilité de contact avec les parties électrifiées. Les déclarations de consommation indiquées sur l'étiquette des caractéristiques ont été mesurées pour ce type d'installation

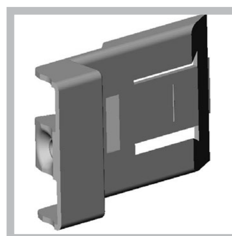
Aération

Pour garantir une bonne aération, la cavité d'encastrement doit être dépourvue de paroi arrière. Il est conseillé d'installer le four de manière à ce qu'il repose sur deux cales en bois ou bien sur un plan d'appui continu qui ait une découpe d'au moins 45 x 560 mm (*voir figures*).

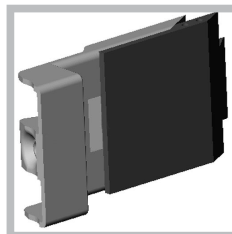


Centrage et fixation

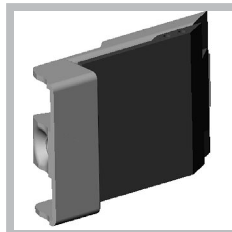
Positionnez les 4 taquets situés sur les côtés du four en face des 4 trous pratiqués sur le cadre et réglez-les selon l'épaisseur de la joue du meuble :



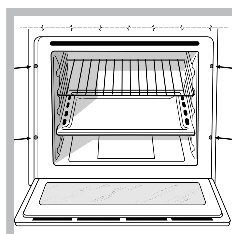
épaisseur 20 mm : enlevez la partie amovible du taquet (*voir figure*) ;



épaisseur 18 mm : utilisez la première rainure, comme prévu par le fabricant (*voir figure*);



épaisseur 16 mm : utilisez la deuxième rainure (*voir figure*).



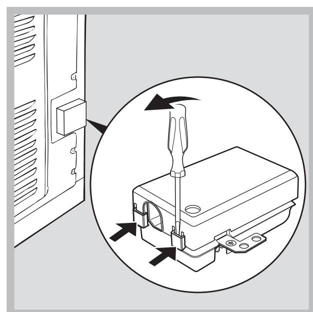
Pour fixer l'appareil au meuble : ouvrez la porte du four et vissez 4 vis à bois dans les 4 trous du cadre.

! Toutes les parties qui servent de protection doivent être fixées de manière à ne pouvoir être enlevées qu'avec l'aide d'un outil.

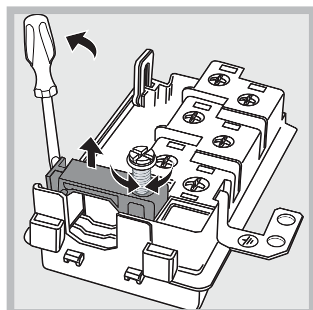
Raccordement électrique

! Les fours munis d'un câble d'alimentation tripolaire sont prévus pour un fonctionnement au courant alternatif à la tension et à la fréquence indiquées sur la plaquette signalétique (*voir ci-dessous*).

Montage du câble d'alimentation



1. Pour ouvrir le bornier, faites pression à l'aide d'un tournevis sur les languettes latérales du couvercle : tirez et ouvrez le couvercle (*voir figure*).



2. DEVISSER LA VIS DU SERRE-CABLE ET LE RETIRER EN FAISANT LEVIER A L'AIDE D'UN TOURNEVIS *(VOIR FIGURE).*

3. Retirer les vis des contacts L-N-⏚ puis fixer les fils sous les têtes de vis en respectant les couleurs Bleu (N) Marron (L) Jaune-Vert (⏚).

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Montez sur le câble une prise normalisée pour la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques (*voir ci-contre*).
En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante.

! L'installateur est responsable du bon raccordement électrique de l'appareil et du respect des normes de sécurité.

Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :

- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaquette signalétique (*voir ci-dessous*);
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaquette signalétique (*voir ci-dessous*);
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacez la prise ou la fiche, n'utilisez ni rallonges ni prises multiples.

! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles
! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.
! Il doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé (*voir Assistance*).
! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

PLAQUETTE SIGNALETIQUE	
Dimensions	largeur cm 43,5 hauteur cm 32 profondeur cm 41,5
Volume	l 58
Raccordements électriques	tension 220-240V ~ 50/60Hz ou 50Hz (voir plaquette signalétique) puissance maxi. absorbée 2250W
ETIQUETTE ENERGIE	Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques Norme EN 50304 Consommation énergie convection Naturelle – fonction four : ☐ Traditionnel; Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée – fonction four : ☒ Multicuisson
CE	Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes : -2006/95/CEE du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives -2004/108/CEE du 15/12/04 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives -93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives -2002/96/EC et modifications successives

Description de l'appareil

Vue d'ensemble

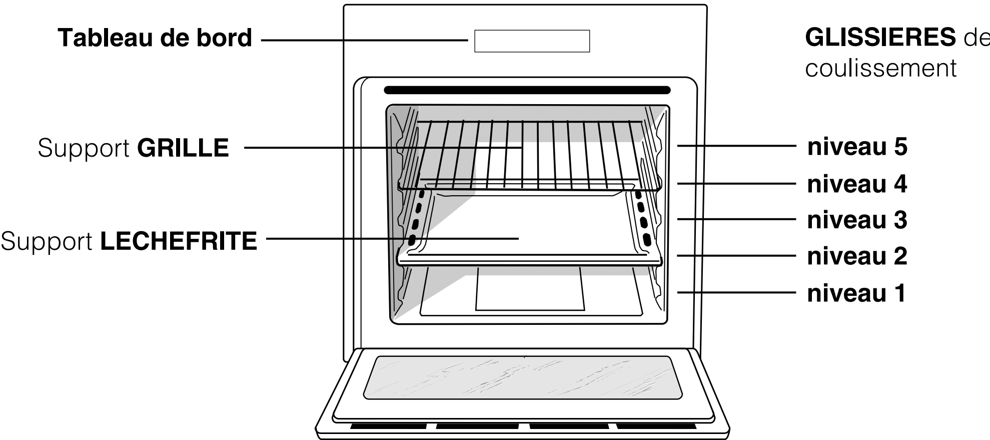
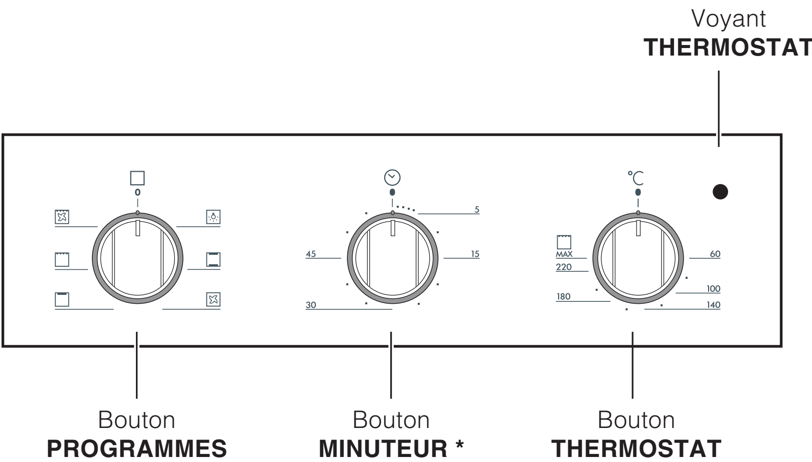
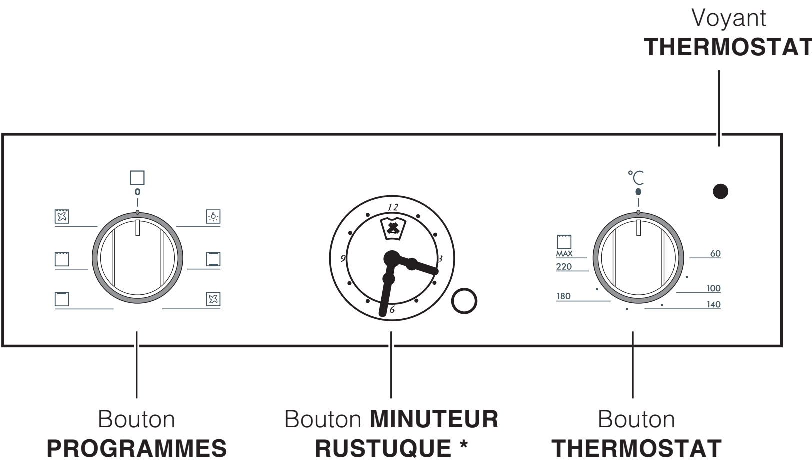


Tableau de bord





* N'existe que sur certains modèles

Mise en marche et utilisation

FR

! Lors de son premier allumage, faites fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteignez-le, ouvrez la porte et aérez la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

Mise en marche du four

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tournez le bouton PROGRAMMES.
2. Pour choisir la température, tournez le bouton THERMOSTAT. Un tableau de cuisson vous guidera dans vos cuissons en vous indiquant notamment les températures conseillées pour chacune d'elles (*voir Programmes*).
3. Le voyant THERMOSTAT reste allumé pendant la durée de montée en température.
4. En cours de cuisson, vous pouvez à tout moment :
- modifier le programme de cuisson à l'aide du bouton PROGRAMMES;
- modifier la température à l'aide du bouton THERMOSTAT;
- interrompre la cuisson en ramenant le bouton PROGRAMMES sur "0".

! Ne posez jamais d'objets à même la sole du four, vous pourriez abîmer l'émail.

! Placez toujours vos plats sur la grille fournie avec l'appareil.

Système de refroidissement

Pour obtenir un abaissement des températures extérieures, certains modèles sont équipés d'un système de refroidissement. Ce dernier souffle de l'air à l'extérieur par une fente située entre le tableau de bord et la porte du four.
! Le ventilateur continue à tourner après l'arrêt du four jusqu'à ce que ce dernier se soit suffisamment refroidi.

Eclairage du four

Pour l'allumer, sélectionnez ☼ à l'aide du bouton PROGRAMMES La lampe reste allumée quand vous sélectionnez un programme de cuisson.

* N'existe que sur certains modèles

Utilisation du minuteur*

1. Il faut avant tout remonter la sonnerie en faisant faire un tour presque complet au bouton MINUTEUR dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Puis en faisant marche arrière, sélectionnez le temps désiré en amenant les minutes indiquées sur le bouton MINUTEUR en face du repère fixe du tableau de bord.
3. Le minuteur est un indicateur sonore de fonctionnement : une fois le temps écoulé, il émet un signal sonore.

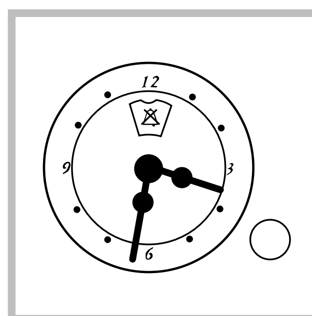
! Le minuteur ne contrôle pas l'allumage et l'arrêt du four.

Horloge avec minuterie Rustique*

Remise à l'heure
Le four doit être sous tension.
Tirez sur la manette et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour sélectionner l'heure exacte.
! En cas de coupure de courant, le programmateur qui est électrique cesse de fonctionner pendant toute la durée de la panne. Dès retour du courant il faudra par conséquent le remettre à l'heure.

Fonction minuterie
Le fonctionnement de la minuterie prévoit la sélection d'un temps dont le décompte se fait au compte à rebours. Cette fonction ne contrôle ni l'allumage ni l'arrêt du four, un signal sonore retentit une fois le temps écoulé.

Programmation de la minuterie
Tournez la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour amener le repère en face du temps souhaité (échelle interne), visible à travers la fenêtre d'affichage.
Le décompte du temps démarre aussitôt.
Pour arrêter la sonnerie ou pour n'utiliser que la fonction horloge, amenez le repère en face du symbole 🔕.



Programmes

FR

Programmes de cuisson

! Pour tous les programmes vous pouvez sélectionner une température comprise entre 60°C et MAX., sauf pour :

- GRIL (il est conseillé dans ce cas de sélectionner MAX.);
- GRATIN (il est conseillé de ne pas dépasser 200°C).

Programme **FOUR TRADITION**

Mise en marche des résistances de voûte et de sole. Pour cette cuisson traditionnelle mieux vaut cuire sur un seul niveau : la cuisson sur plusieurs niveaux entraînerait une mauvaise distribution de la chaleur.

Programme **MULTICUISSON**

Mise en marche de toutes les résistances (sole et voûte) ainsi que de la turbine. La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Vous pouvez cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.

Programme **CHALEUR VOÛTE**

Mise en marche de la résistance de voûte. Cette fonction est conseillée pour parfaire la cuisson des aliments.

Programme **GRIL**

Mise en marche de la résistance de voûte. La température élevée et directe du gril permet de saisir l'aliment en surface pour qu'il ne perde pas son jus et reste tendre à souhait. La cuisson au gril est particulièrement recommandée pour les plats qui exigent une température élevée à leur surface : côtes de veau et de bœuf, entrecôtes, filet, hamburgers, etc....... Vous trouverez des exemples d'utilisation dans le paragraphe "Conseils utiles pour la cuisson". Cuisson porte du four fermée.

Programme **GRATIN**

Mise en marche de la résistance de voûte ainsi que de la turbine. L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risques de brûler vos aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. Cuisson porte du four fermée.

Conseils de cuisson

! Pour vos cuissons ventilées n'utilisez pas les gradins 1 et 5: ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler vos mets délicats.

! En cas de cuisson en mode GRIL ou GRATIN, placez la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus de cuisson.

MULTICUISSON

- Utilisez les gradins 2 et 4 et placez au 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- Placez la lèchefrite en bas et la grille en haut.

GRIL

- Placez la grille au gradin 3 ou 4, enfournez vos plats au milieu de la grille.
- Nous conseillons de sélectionner le niveau d'énergie maximum. Ne vous inquiétez pas si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence : son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.

PIZZA

- Pour bien cuire vos pizzas, utilisez le programme MULTICUISSON.
- Utilisez un plat en aluminium léger et enfournez-le sur la grille du four.
  Si vous utilisez la lèchefrite, vous prolongerez le temps de cuisson et obtiendrez difficilement une pizza croustillante.
- Si vos pizzas sont bien garnies, n'ajoutez la mozzarelle qu'à mi-cuisson.

Tableau de cuisson

Programmes	Aliments	Poids (Kg)	Niveau enfournement	Préchauffage (minutes)	Température préconisée	Durée cuisson (minutes)
Four Traditionnel	Canard	1	3	15	200	65-75
	Rôti de veau ou de bœuf	1	3	15	200	70-75
	Rôti de porc	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (pâte brisée)	-	3	15	180	15-20
	Tartes	1	3	15	180	30-35
Multicuisson	Pizza (sur 2 niveaux)	1	2 et 4	15	230	15-20
	Lasagnes	1	3	10	180	30-35
	Agneau	1	2	10	180	40-45
	Poulet rôti + pommes de terre	1+1	2 et 4	15	200	60-70
	Maquereau	1	2	10	180	30-35
	Cake aux fruits	1	2	10	170	40-50
	Profiteroles (sur 2 niveaux)	0.5	2 et 4	10	190	20-25
	Biscuits (sur 2 niveaux)	0.5	2 et 4	10	180	10-15
	Génoise (sur 1 niveau)	0.5	2	10	170	15-20
	Génoise (sur 2 niveaux)	1	2 et 4	10	170	20-25
	Tartes salées	1.5	3	15	200	25-30
Résistance de voûte	Pour parfaire la cuisson	-	3/4	15	220	-
Gril	Soles et seiches	1	4	5	Max.	8-10
	Brochettes de calmars et de	1	4	5	Max.	6-8
	crevettes	1	4	5	Max.	10
	Tranches de colin	1	3 ou 4	5	Max.	10-15
	Légumes grillés	1	4	5	Max.	15-20
	Steaks de veau	1	4	5	Max.	15-20
	Côtelettes	1	4	5	Max.	7-10
	Hamburgers	1	4	5	Max.	15-20
	Maquereaux	n. 4	4	5	Max.	2-3
	Croque-monsieur					
Gratin	Poulet grillé	1.5	2	5	200	55-60
	Seiches	1.5	2	5	200	30-35

Précautions et conseils

FR

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces conseils sont fournis pour des raisons de sécurité et doivent être lus attentivement.

Sécurité générale

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Pour déplacer l'appareil, servez-vous des poignées prévues à cet effet sur les côtés du four.
- Ne touchez pas à l'appareil pieds nus ou si vos mains ou pieds sont mouillés ou humides
- **Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.**
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties du four deviennent très chaudes. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- Evitez que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes du four.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Saisissez toujours la poignée en son milieu : elle risque d'être très chaude à ses extrémités.
- Utilisez toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir des plats du four.
- Ne tapissez jamais la sole du four de papier aluminium.
- Ne rangez pas de matériel inflammable à l'intérieur du four : si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Contrôlez toujours que les manettes sont bien dans la position "●"/"○" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne tirez surtout pas sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuez aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayez en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contactez le service d'Assistance (*voir Assistance*).
- Ne posez pas d'objets lourds sur la porte du four ouverte.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant d'utilisation de l'appareil.
- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la ''poubelle barrée'' est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.
  Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utilisez autant que possible votre four pendant les heures creuses surtout pour le nettoyage pyrolyse.
- Pour vos cuissons au GRILL et GRATIN, nous vous conseillons de garder la porte du four fermée: Vous obtiendrez de meilleurs résultats tout en faisant de sensibles économies d'énergie (10% environ).
- Gardez toujours les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperditions de chaleur.

Assistance

Indiquez-lui :
- le modèle de votre appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaquette signalétique apposée sur votre appareil et/ou sur son emballage.

Nettoyage et entretien

FR

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

Nettoyage de l'appareil

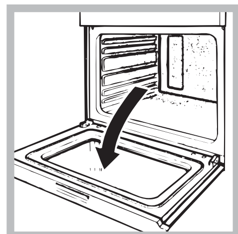
- Nettoyez l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre Si les taches sont difficiles à enlever, utilisez des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. N'utilisez ni poudres abrasives ni produits corrosifs.
- Nettoyez l'enceinte du four après toute utilisation, quand il est encore tiède. Utilisez de l'eau chaude et du détergent, rincez et séchez avec un chiffon doux. Evitez tout produit abrasif.
- Tous les accessoires peuvent être lavés normalement comme de la vaisselle courante et passent au lave-vaisselle.

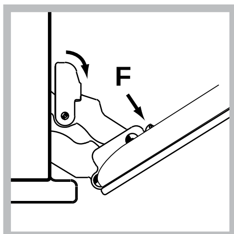
! Ne nettoyez jamais l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

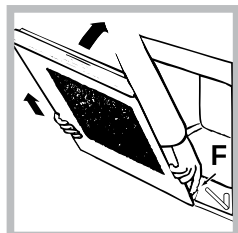
Nettoyage de la porte

Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.
Pour nettoyer plus à fond, vous pouvez déposer la porte du four :

1. ouvrez complètement la porte (*voir figure*);
2. soulevez et faites pivoter les leviers situés sur les deux charnières (*voir figure*);







3. saisissez la porte par les côtés, refermez-la lentement mais pas complètement. Appuyez sur les arrêts F, puis tirez la porte vers vous en la dégageant de ses charnières (*voir figure*).Remontez la porte en refaisant en sens inverse les mêmes opérations.

Contrôle des joints

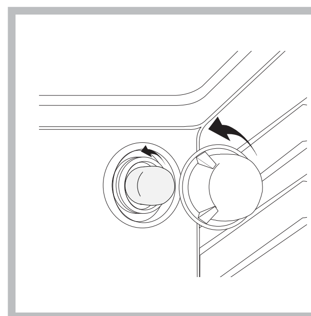
Contrôlez périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, adressez-vous au service après-vente le plus proche de votre domicile (*voir Assistance*). Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage

Pour changer l'ampoule d'éclairage du four :

1. Dévissez le couvercle en verre du boîtier de la lampe.
2. Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une autre de même type : puissance 25 W, culot E 14.

3. Remontez le couvercle à sa place (*voir figure*).



Manual de instrucciones

HORNO

ES

IT Italiano, 1	**GB** English,11	**FR** Français, 20
ES **Espanol, 29**	**PT** Portuges, 38	**PL** Polski, 47
TR Türkçe, 56		

FH 51 /HA
FH 51 IX /HA
FHR 540 /HA
FHS 51 /HA
FHS 51 IX/HA
FHS 516 /HA
FHS 516 IX/HA

Sumario

Instalación

ES

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En caso de venta, de cesión o de mudanza, verifique que permanezca junto al aparato para informar al nuevo propietario sobre su funcionamiento y sobre las advertencias correspondientes.

! Lea atentamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.

Colocación

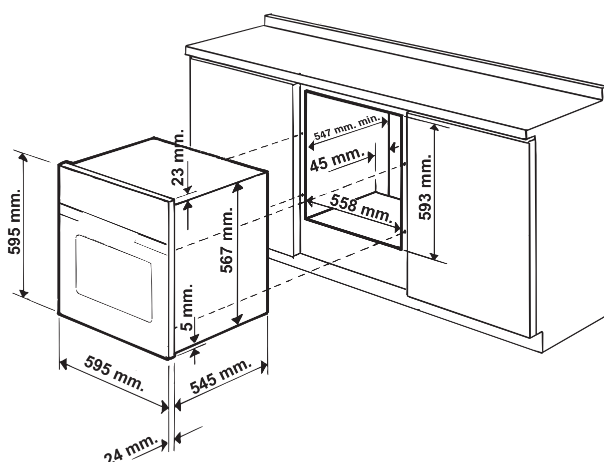
! Los embalajes no son juguetes para niños y se deben eliminar según las normas para la recolección de residuos (*ver Precauciones y consejos*).

! La instalación se debe realizar según estas instrucciones y por personal profesionalmente calificado. Una instalación incorrecta puede producir daños a personas, animales o cosas.

Empotramiento

Para garantizar un buen funcionamiento del aparato es necesario que el mueble tenga las características adecuadas:

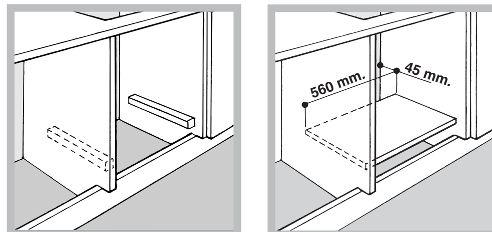
- los paneles adyacentes al horno deben ser de materiales resistentes al calor;
- en el caso de muebles de madera chapeada, las colas deben ser resistentes a una temperatura de 100°C;
- para empotrar el horno, tanto cuando se instala bajo encimera (*ver la figura*) como en columna, el mueble debe tener las siguientes dimensiones:



! Una vez empotrado el aparato no se deben permitir contactos con las partes eléctricas.
El consumo declarado en la placa de características fue medido en una instalación de este tipo.

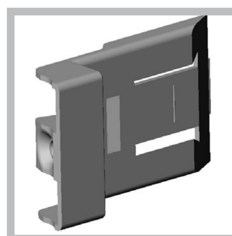
Aireación

Para garantizar una buena aireación es necesario eliminar la pared posterior del hueco para el horno. Es preferible instalar el horno apoyado sobre dos listeles de madera o sobre una superficie continua que tenga una abertura de 45 x 560 mm. como mínimo (*ver las figuras*).

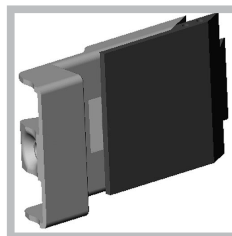


Centrado y fijación

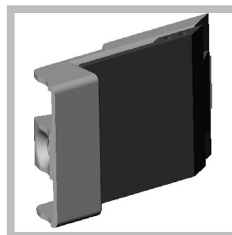
Regule los 4 tacos ubicados en la parte lateral del horno en coincidencia con los 4 orificios que se encuentran en el marco, según el espesor del costado del mueble:



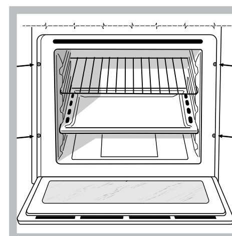
espesor de 20 mm: quite la parte móvil del taco (*ver la figura*);



espesor de 18 mm: utilice la primera ranura, ya predispuesta por el fabricante (*ver la figura*);



espesor de 16 mm: utilice la segunda ranura (*ver la figura*).

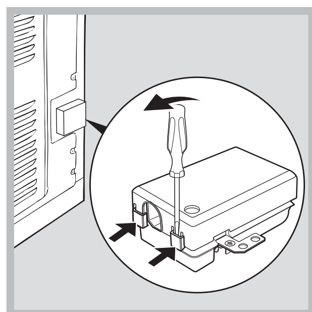


Para fijar el aparato al mueble: abra la puerta del horno y enrosque 4 tornillos para madera en los 4 orificios del marco.
! Todas las partes que garantizan la protección se deben fijar de modo tal que no puedan ser quitadas sin la ayuda de una herramienta.

Conexión eléctrica

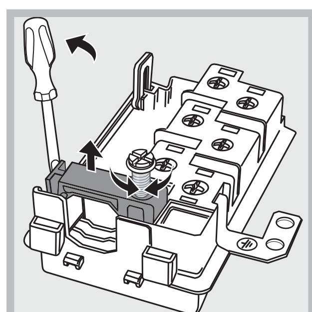
! Los hornos dotados de cable de alimentación tripolar, están fabricados para funcionar con corriente alterna a la tensión y frecuencia indicadas en la placa de características (*ver a continuación*).

Montaje del cable de alimentación eléctrica



1. Abra el panel de bornes haciendo palanca con un destornillador sobre las lengüetas laterales de la tapa: tire y ábralo (*ver la figura*).

2. Desenrosque el tornillo de la mordaza de terminal de cable y extráigalo haciendo palanca con un destornillador *(ver la figura)*.



3. Quite los tornillos de los contactos L-N-⏚ y luego fije los cables debajo de las cabezas de los tornillos respetando los colores Azul (N), Marrón (L) y Amarillo-Verde (⏚).

Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red

Instale en el cable un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características (*ver al costado*). En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm., dimensionado para esa carga y que responda a las normas vigentes (el conductor de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente.

! El instalador es responsable de la correcta conexión eléctrica y del cumplimiento de las normas de seguridad.

Antes de efectuar la conexión verifique que:

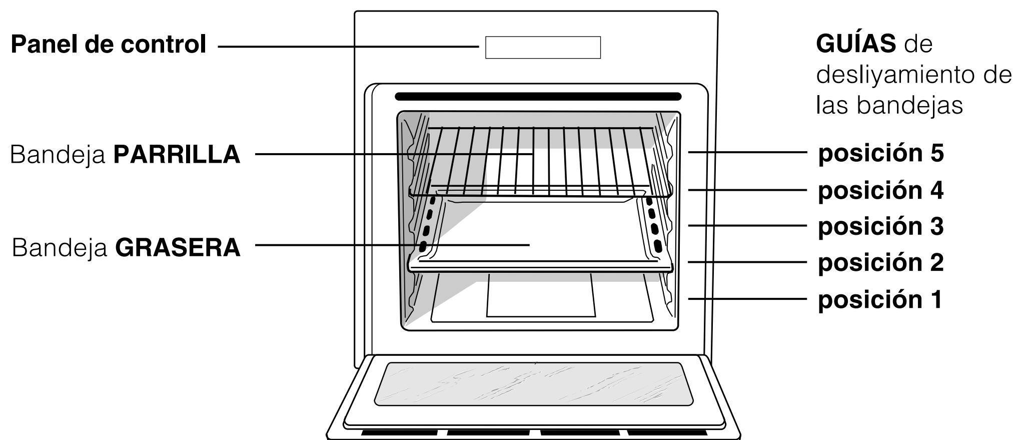
- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características (*ver más abajo*);
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores contenidos en la placa de características (*ver más abajo*);
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.
! El cable no debe ser plegado ni comprimido.
! El cable debe ser controlado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados (*ver Asistencia*).
! La empresa declina toda responsabilidad en los casos en que no hayan sido respetadas estas normas.

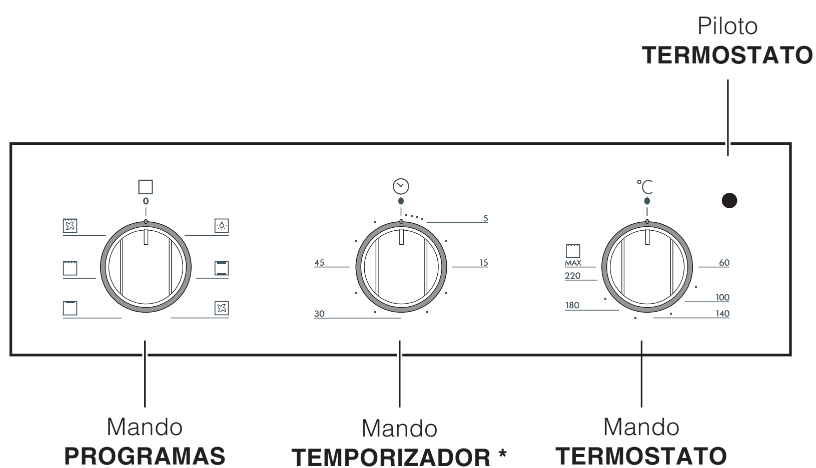
PLACA DE CARACTERÍSTICAS	
Dimensiones	longitud 43,5 cm. altura 32 cm. profundidad 41,5 cm.
Volumen	Litros 58
Conexiones eléctricas	tensión 220-240V ~ 50/60Hz o 50Hz (ver placa características) potencia máxima absorbida 2250W
ENERGY LABEL	Norma 2002/40/CE en la etiqueta de los hornos eléctricos. Norma EN 50304 Consumo de energía por convección Natural – función de calentamiento: Tradiciónal; Clase Consumo de energía para funcionamiento por convección Forzada - función de calentamiento: Multicocción
CE	Este aparato es conforme a las siguientes Normas Comunitarias: - 2006/95/CEE del 12/12/06 (Baja Tensión) y sucesivas modificaciones - 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones - 93/68/CEE del 22/07/93 y sucesivas modificaciones - 2002/96/EC y sucesivas modificaciones

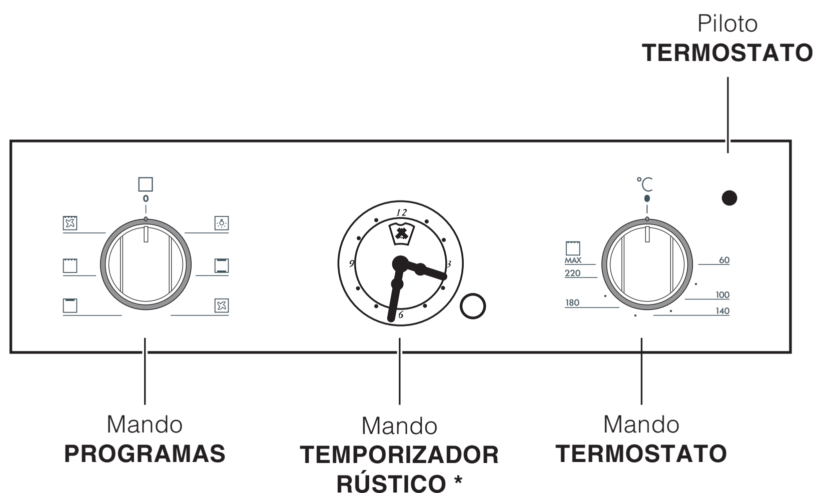
Descripción del aparato

Vista de conjunto



Panel de control





* Presente sólo en algunos modelos.

Puesta en funcionamiento y uso

ES

! La primera vez que encienda el horno, hágalo funcionar vacío durante media hora aproximadamente con el termostato al máximo y con la puerta cerrada. Luego apáguelo, abra la puerta del horno y airee el ambiente. El olor que se advierte es debido a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno.

Poner en funcionamiento el horno

1. Seleccione el programa de cocción deseado girando el mando PROGRAMAS.
2. Elija la temperatura girando el mando TERMOSTATO. La Tabla de cocción (*ver Programas*) contiene una lista con las cocciones y las correspondientes temperaturas aconsejadas.
3. El piloto TERMOSTATO encendido indica la fase de calentamiento hasta la temperatura seleccionada: introduzca los alimentos que debe cocinar.
4. Durante la cocción es posible:
- modificar el programa de cocción con la perilla PROGRAMAS;
- modificar la temperatura con el mando TERMOSTATO;
- interrumpir la cocción llevando el mando PROGRAMAS hasta la posición “0”.

! No apoye nunca objetos en el fondo del horno porque se puede dañar el esmalte.

! Coloque siempre los recipientes de cocción sobre la parrilla suministrada con el aparato.

Ventilación de enfriamiento

Para disminuir la temperatura externa, algunos modelos poseen un ventilador de enfriamiento. El mismo genera un chorro de aire que sale entre el panel de control y la puerta del horno.
! Al final de la cocción, el ventilador permanece en funcionamiento hasta que el horno esté suficientemente frío.

Luz del horno

Se enciende seleccionando ☼ con el mando PROGRAMAS. Permanece encendida cuando se selecciona un programa de cocción.

Utilizar el temporizador*

1. Antes que nada es necesario cargar el timbre girando el mando TEMPORIZADOR un giro casi completo en sentido horario.
2. Volviendo hacia atrás en sentido antihorario, fije el tiempo deseado haciendo coincidir los minutos indicados en el mando TEMPORIZADOR con la referencia fija que se encuentra en el panel de control.
3. El temporizador es un contador de minutos: cuando se cumple el tiempo, emite una señal sonora.

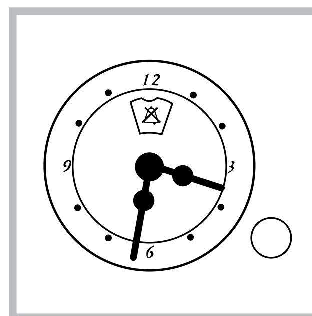
! El temporizador no controla ni el encendido ni el apagado del horno.

Reloj con contador de minutos Rústico*

Cómo poner la hora corriente
El horno debe estar conectado eléctricamente.
Tire la perilla y gírela en sentido antihorario hasta seleccionar la hora exacta.
Nota: El programador funciona eléctricamente, por lo tanto, en caso de un corte de corriente se detendrá, y no funcionará hasta que se restablezca la misma. Posteriormente será necesario repetir la operación de restablecimiento de la hora corriente.

Función contador de minutos
En el funcionamiento contador de minutos se selecciona un tiempo a partir del cual comienza una cuenta regresiva. Esta función no controla el encendido y apagado del horno, solamente emite una alarma acústica cuando se cumple el tiempo.

Cómo configurar el contador de minutos
Gire la perilla en sentido antihorario hasta llevar el índice sobre el tiempo deseado (escala interna), que se observa en la «representación visual».
La cuenta del tiempo comenzará inmediatamente.
Para interrumpir el sonido, o para utilizar sólo la función reloj, lleve el índice sobre el símbolo 🔕.



* Presente sólo en algunos modelos.

Programas

Programas de cocción

! Per tutti i programmi è impostabile una temperatura tra 60°C e MAX, tranne:

- GRILL (se aconseja elegir sólo MAX);
- GRATIN (se aconseja no superar una temperatura de 200ºC).

Programa **HORNO TRADICIÓNAL**

Se encienden los dos elementos calentadores inferior y superior. Con esta cocción tradicional es mejor utilizar una sola bandeja: si se utilizan varias bandejas se produce una mala distribución de la temperatura.

Programa **MULTICOCCIÓN**

Se encienden todos los elementos calentadores (superior, inferior y circular) y se pone en funcionamiento el ventilador. Debido a que el calor es constante en todo el horno, el aire cocina y tuesta la comida de modo uniforme. Es posible utilizar hasta un máximo de dos bandejas simultáneamente.

Programa **HORNO "SUPERIOR"**

Se enciende el elemento calentador superior. Esta función se puede utilizar para retoques de cocción.

Programa **GRILL**

Se enciende el elemento calentador superior. La temperatura muy elevada y directa del asador eléctrico permite el inmediato tostado superficial de los alimentos que, obstaculizando la salida de los líquidos, los mantiene más tiernos en su interior. La cocción con el asador eléctrico es particularmente aconsejada para aquellos platos que necesitan de una elevada temperatura superficial: chuletas de ternera y de vaca, entrecôte, solomillo, hamburguesas, etc... En el párrafo "Consejos prácticos para la cocción" se encuentran algunos ejemplos de su uso. Realice las cocciones con la puerta del horno cerrada.

Programa **GRATIN**

Se enciende el elemento calentador superior y se pone en funcionamiento el ventilador. A la irradiación térmica unidireccional, le agrega la circulación forzada del aire en el interior del horno. Esto impide que se quemen superficialmente los alimentos aumentando el poder de penetración del calor. Realice las cocciones con la puerta del horno cerrada.

Consejos prácticos de cocción

! En las cocciones ventiladas no utilice las posiciones 1 y 5: son las que reciben directamente el aire caliente lo cual podría provocar quemaduras de las comidas delicadas.

! En las cocciones GRILL y GRATIN, coloque la grasera en la posición 1 para recoger los residuos de cocción (jugos y/o grasas).

MULTICOCCIÓN

- Utilice las posiciones 2 y 4 colocando en la 2 los alimentos que requieren mayor calor.
- Coloque la grasera abajo y la parrilla arriba.

GRILL

- Introduzca la parrilla en la posición 3 o 4 y coloque los alimentos en el centro de la parrilla.
- Se aconseja fijar el nivel de energía en el valor máximo. No se alarme si la resistencia superior no permanece constantemente encendida: su funcionamiento está controlado por un termostato.

PIZZA

- Per una buona cottura della pizza ultilizzate il programma MULTICOTTURA.
- Utilice una bandeja para pizza de aluminio liviano apoyándola sobre la parrilla suministrada con el horno.
  Utilizando la grasera se aumenta el tiempo de cocción y difícilmente se obtiene una pizza crocante.
- En el caso de pizzas muy condimentadas es aconsejable colocar la mozzarella (queso típico de Italia) en la mitad de la cocción.

Tabla de cocción

Programas	Alimentos	Peso (Kg)	Posición de los estantes	Precalentamiento (minutos)	Temperatura aconsejada	Duración de la cocción (minutos)
Horno Tradicióńal	Pato	1	3	15	200	65-75
	Asado de ternera o de vaca	1	3	15	200	70-75
	Asado de cerdo	1	3	15	200	70-80
	Bizcochos (de pastaflora)	-	3	15	180	15-20
	Tortas glaseadas	1	3	15	180	30-35
Multicocción	Pizza (en 2 niveles)	1	2 y 4	15	230	15-20
	Lasañas	1	3	10	180	30-35
	Cordero	1	2	10	180	40-45
	Pollo asado + patatas	1+1	2 y 4	15	200	60-70
	Caballa	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Hojaldre relleno con crema (en 2 niveles)	0.5	2 y 4	10	190	20-25
	Bizcochos (en 2 niveles)	0.5	2 y 4	10	180	10-15
	Bizcocho (en 1 nivel)	0.5	2	10	170	15-20
	Bizcocho (en 2 niveles)	1	2 y 4	10	170	20-25
	Tortas saladas	1.5	3	15	200	25-30
Horno “superior”	Retoques de cocción	-	3/4	15	220	-
Grill	Lenguados y sepias	1	4	5	Max	8-10
	Broquetas de calamares y cangrejos	1	4	5	Max	6-8
	Filete de merluza	1	4	5	Max	10
	Verduras a la parrilla	1	3 o 4	5	Max	10-15
	Bistec de ternera	1	4	5	Max	15-20
	Chuletas	1	4	5	Max	15-20
	Hamburguesas	1	4	5	Max	7-10
	Caballa	1	4	5	Max	15-20
	Tostadas	n.° 4	4	5	Max	2-3
Gratin	Pollo a la parrilla	1.5	2	5	200	55-60
	Sepias	1.5	2	5	200	30-35

Precauciones y consejos

ES

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales de seguridad. Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

Seguridad general

- El aparato ha sido concebido para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- Para mover el aparato utilice siempre las manijas correspondientes ubicadas en los costados del horno.
- No toque la máquina descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- **El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual. Cualquier otro uso (como por ejemplo: calefacción de ambientes) se debe considerar impropio y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable por los daños derivados de usos impropios, erróneos e irracionales.**
- **Durante el uso del aparato los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga alejados a los niños.**
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del horno.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Tome la manija de apertura de la puerta en el centro: a los costados podría estar caliente.
- Utilice siempre guantes para horno para introducir o extraer recipientes.
- No cubra el fondo del horno con hojas de aluminio.
- No coloque materiales inflamables en el horno: si el aparato se pone en funcionamiento inadvertidamente podría incendiarse.
- Controle siempre que los mandos estén en la posición "●"/"○" cuando no se utiliza el aparato.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica (*ver Asistencia*).
- No apoye objetos pesados sobre la puerta del horno abierta.
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (niños incluidos) con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, a menos que no sean vigiladas por una persona responsable de su seguridad o que no hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- Evitar que los niños jueguen con el aparato.

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.
  El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eleminación de su electrodoméstico viejo.

Ahorrar y respetar el medio ambiente

- Utilizando el horno en los horarios que van desde las últimas horas de la tarde hasta las primeras horas de la mañana, se colabora reduciendo la carga de absorción de las empresas eléctricas.
- Se recomienda efectuar siempre las cocciones al GRILL y GRATIN con la puerta cerrada: ya sea para obtener mejores resultados como para un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).
- Mantenga eficientes y limpias las juntas para que se adhieran bien a la puerta y no provoquen dispersión del calor.

Asistencia

Comunique:
- el modelo de la máquina (Mod.)
- el número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características ubicada en el aparato y/o en el embalaje.

Mantenimiento y cuidados

ES

Cortar el suministro eléctrico

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

Limpiar el aparato

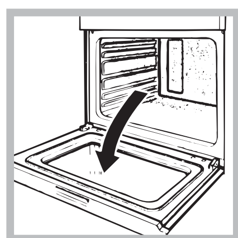
- Las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable y las juntas de goma se pueden limpiar con una esponja empapada en agua tibia y jabón neutro. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos. Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. No utilice polvos abrasivos ni sustancias corrosivas.
- El interior del horno se debe limpiar preferentemente cada vez que se utiliza, cuando todavía está tibio. Utilice agua caliente y detergente, enjuague y seque con un paño suave. Evite los productos abrasivos.
- Los accesorios se pueden lavar como cualquier vajilla, incluso en lavavajillas.

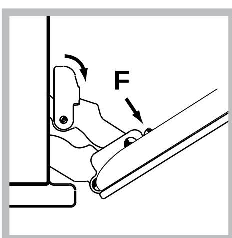
! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

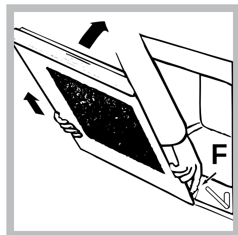
Limpiar la puerta

Limpie el vidrio de la puerta con esponjas y productos no abrasivos y séquelo con un paño suave; no utilice materiales ásperos abrasivos o raederas metálicas afiladas que puedan rayar la superficie y quebrar el vidrio. Para realizar una limpieza más profunda es posible extraer la puerta del horno:

1. para ello, abra completamente la puerta (*ver la figura*);
2. alce y gire las palancas ubicadas en las dos bisagras (*ver la figura*);







3. sujete la puerta de los costados externos y ciérrela lenta pero no completamente. Presione los sujetadores “**F**”, luego tire la puerta hacia sí mismo, extrayéndola de las bisagras (*ver la figura*). Vuelva a colocar la puerta siguiendo el mismo procedimiento pero en sentido contrario.

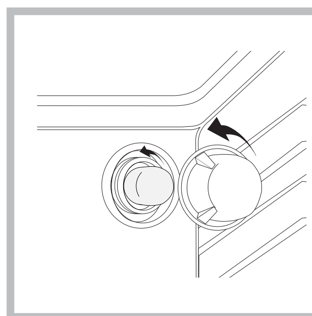
Controle las juntas

Controle periódicamente el estado de la junta que rodea la puerta del horno. Si se encontrara dañada llame al Centro de Asistencia Técnica más cercano (*ver Asistencia*). Es aconsejable no usar el horno hasta que no haya sido reparada.

Sustituir la bombilla

Para sustituir la bombilla de iluminación del horno:

1. Desenrosque la tapa de vidrio del portalámpara.
2. Extraiga la bombilla y sustitúyala con una análoga: potencia de 25 W, casquillo E 14.
3. Vuelva a colocar la tapa (*ver la figura*).



Instruções para utilização

FORNO

PT

FH 51 /HA
FH 51 IX /HA
FHR 540 /HA
FHS 51 /HA
FHS 51 IX/HA
FHS 516 /HA
FHS 516 IX/HA

Índice

Instalação

! É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessão ou mudança, assegure-se que o mesmo permanece com o aparelho para informar o novo proprietário sobre o funcionamento e sobre as respectivas advertências.

! Leia com atenção as instruções: nas quais há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.

Posicionamento

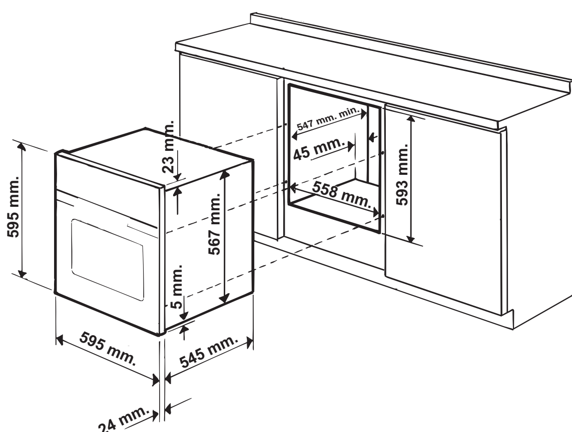
! As embalagens não são brinquedos para as crianças e devem ser eliminadas em conformidade com as regras de colecta diferenciada (*veja em Precauções e Conselhos*).

! A instalação deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado. Uma instalação errada pode causar danos pessoais, materiais e a animais.

Encaixe

Para garantir um bom funcionamento do aparelho é necessário que o móvel seja de características adequadas.

- os painéis adjacentes ao forno devem ser de material resistente ao calor;
- no caso de móveis de madeira contraplacada, as colas devem ser resistentes à temperatura de 100°C.
- para encaixar o forno, quer no caso de instalação sob uma banca (*veja a figura*) quer em coluna, o móvel deve ter as seguintes medidas:

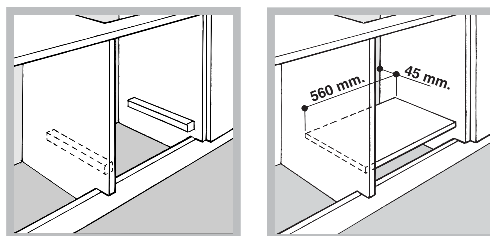


! Depois de ter encaixado o aparelho, não deve ser possível contacto com as partes eléctricas.
As declarações de consumo, indicadas na placa de identificação, foram medidas para este tipo de instalação.

PT

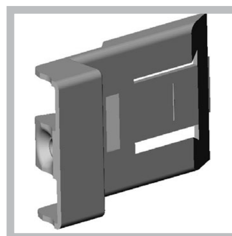
Ventilação

Para garantir uma boa ventilação é necessário eliminar a parede traseira do vão. É preferível instalar o forno de maneira que apoie-se sobre duas ripas de madeira, ou sobre uma tábua com uma abertura de pelo menos 45 x 560 mm. (*veja as figuras*).

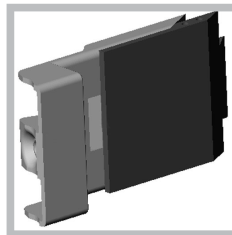


Colocar no centro e prender

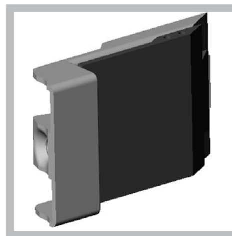
Regule os 4 calços situados aos lados do forno, em correspondência aos 4 furos na moldura ao redor, em função da espessura da lateral do móvel:



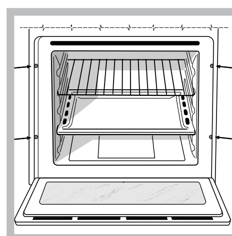
20 mm. de espessura: retire a parte móvel do calço (veja a figura);



18 mm. de espessura: utilize a primeira cavidade, da maneira já preparada pelo fabricante (*veja a figura*);



16 mm. de espessura: utilize a segunda cavidade (*veja a figura*).



Para prender o aparelho no móvel: abra a porta do forno e atarraxe 4 parafusos na madeira, nos 4 furos situados na moldura ao redor.

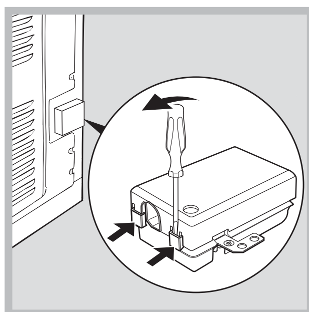
! Todos os componentes de garantia da protecção precisam estar presos de modo que não possam ser tirados sem o emprego de uma ferramenta.

PT

Ligação eléctrica

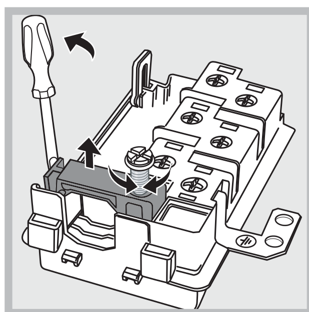
! Os fornos equipados com cabo de fornecimento com três pólo, são preparados para funcionar com corrente alternada na tensão e frequência de fornecimento indicadas na placa de identificação (veja a seguir).

Montagem do cabo de fornecimento



1. Para abrir a caixa de terminais faça alavanca com uma chave de parafuso nas linguetas aos lados da tampa: puxe e abra a tampa (veja a figura).

2. Desatarraxe o parafuso da braçadeira e tire-o utilizando uma chave de fendas (veja a figura).



3. Tire os parafusos dos contactos L-N-⏚ e, em seguida, prenda os fios embaixo das cabeças dos parafusos a obedecer as cores: Azul (N) Castanho (L) Amarelo-Verde (⏚).

Ligação à rede do cabo de fornecimento eléctrica

Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas para a carga indicada na placa de identificação (*veja ao lado*).
No caso de uma ligação directa à rede, será necessário interpor, entre o aparelho e a rede, um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm. na dimensão certa para a carga e em conformidade com as normas em vigor (a ligação à terra não deve ser interrompida pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto ultrapasse de 50°C a temperatura do ambiente.

! O técnico instalador é responsável pela realização certa da ligação eléctrica e da obediência das regras de segurança.

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação (*veja a seguir*);
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação (*veja a seguir*);
- a tomada seja compatível com a tomada do aparelho. Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas múltiplas.

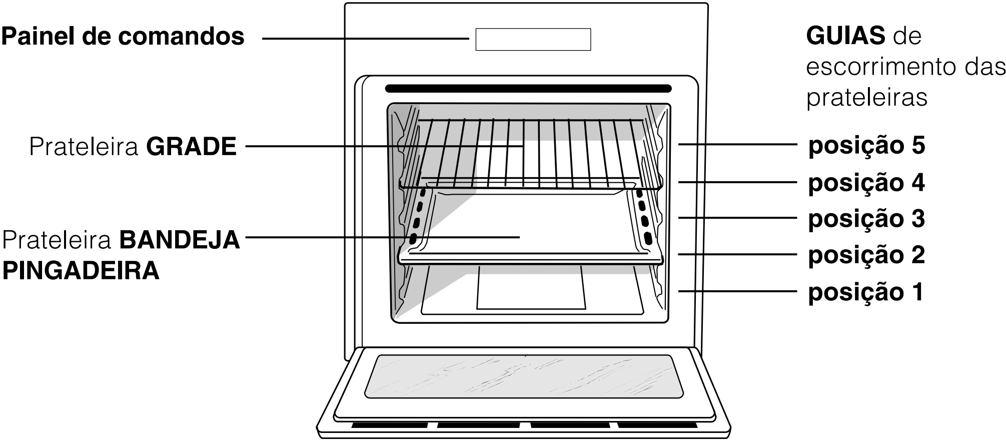
! Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e à tomada da corrente deve ser fácil.
! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.
! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados (*veja a Assistência Técnica*).
! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.

PLACA DAS CARACTERÍSTICAS	
Medidas	largura cm. 43,5 altura cm. 32 profundidade cm. 41,5
Volume	Litros 58
Ligações eléctricas	tensão de 220-240V ~ 50/60Hz ou 50Hz (veja a placa das características) potência máxima absorvida 2250W
ETIQUETA DE ENERGIA	Directiva 2002/40/CE acerca dos fornos eléctricos. Norma EN 50304 Consumo de energia com convecção Natural – função de aquecimento: ☐ Tradicional; Consumo de energia da declaração de Classe com convecção Forçada - função de aquecimento: ☒ Cozedura Múltipla.
CE	Este aparelho é em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia: - 2006/95/CEE de 12/12/06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações - 2004/108/CEE de 15/12/04 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações - 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações - 2002/96/CE e posteriores modificações

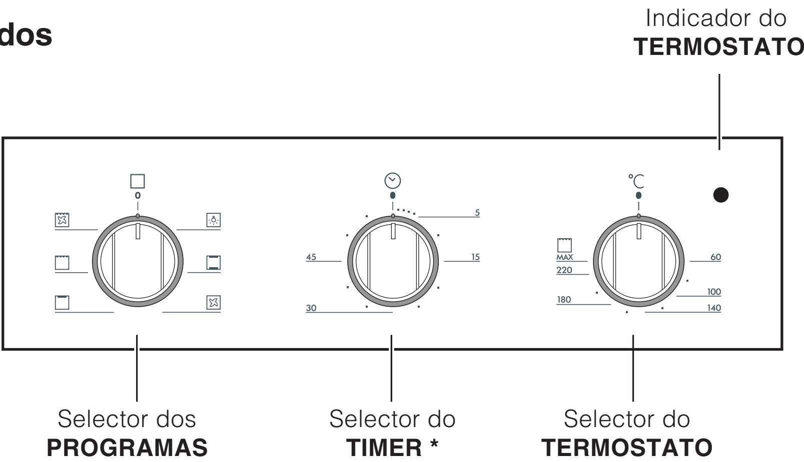
Descrição do aparelho

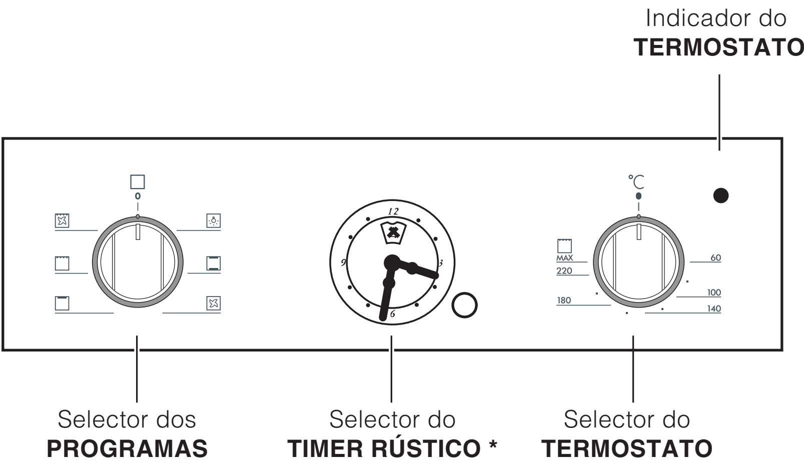
PT

Vista de conjunto



Painel de comandos





* Há somente em alguns modelos.

Início e utilização

PT

! Quando o acender pela primeira vez, aconselhamos de fazer funcionar o forno vazio pelo menos durante uma hora, com o termóstato posto à temperatura máxima e a porta fechada. Em seguida, pode apagar, abrir a porta do forno e ventilar a sala. O odor que se sente é por causa da evaporação das substâncias empregadas para proteger o forno.

Início do forno

1. Para seleccionar o programa de cozedura que desejar, rode o selector dos PROGRAMAS.
2. Para escolher a temperatura rode o selector do TERMOSTATO. Uma lista com as cozeduras e as respectivas temperaturas aconselhadas pode ser consultada na Tabela de cozedura (*veja os Programas*).
3. O indicador luminosos do TERMOSTATO aceso fixo no painel dos comandos avisa que o pré aquecimento foi completado:coloque dentro os alimentos a serem cozidos.
4. Durante a cozedura é sempre possível:
- modificar o programa de cozedura mediante o selector de PROGRAMAS;
- modificar a temperatura mediante o selector do TERMÓSTATO;
- interromper a cozedura se recolocar o selector dos PROGRAMAS na posição "0".

! Nunca encoste objectos no fundo do forno, para evitar riscos de danos ao esmalte.

! Coloque sempre os recipientes de cozedura sobre a grade fornecida.

Ventilação de arrefecimento

Para obter uma redução das temperaturas externas, alguns modelos são equipados com uma ventoinha de arrefecimento. Esta gera um jacto de ar que sai entre o painel de comandos e a porta do forno.
No final da cozedura, a ventoinha continua a funcionar até o forno arrefecer suficientemente.
! No final da cozedura, a ventoinha continua a funcionar até o forno arrefecer suficientemente.

Luz do forno

Acende-se se for seleccionado ☼ mediante o selector dos PROGRAMAS. Permanece acesa quando se seleccionar um programa de cozedura.

Utilização do timer*

1. Antes de mais nada, para dar corda na campainha é necessário rodar o selector do TIMER uma volta quase inteira na direcção dos ponteiros do relógio.
2. Volte na direcção contrária aos ponteiros do relógio, para configurar o tempo que desejar, faça coincidir os minutos indicados no selector do TIMER com a referência fixa do painel de comandos.
3. O timer é um contador de minutos: quando tiver passado o tempo, toca um sinal acústico.

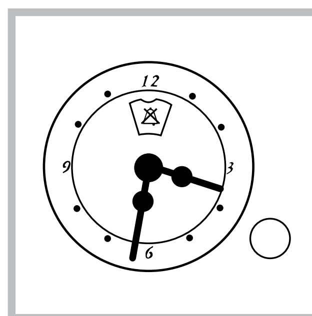
! O timer não comando o forno para acender-se nem se apagar.

Relógio com contador de minutos Rústico *

Como acertar a hora
É necessário que o forno esteja ligado à electricidade. Puxe o selector e rode-o na direcção antiorária até chegar à hora actual.
Obs.: O programador funciona com electricidade, portanto, se houver falta de corrente, pára enquanto durar a interrupção. Posteriormente será necessário repetir a operação para acertar novamente a hora actual.

Função contador de minutos
No funcionamento contador de minutos é programado o momento a partir do qual começa uma contagem regressiva. Esta função não comanda para acender nem apagar o forno, somente emite um alarme acústico quando o tempo esgotar-se.

Como regular o contador de minutos
Rode o selector na direcção antiorária até o indicador chegar ao tempo desejado (escala interior), visível no visor.
A contagem do tempo começará imediatamente.
Para parar de tocar, ou para utilizar apenas a função relógio, coloque o indicador no símbolo 🔕.



* Há somente em alguns modelos.

Programas

Programas de cozedura

! Para todos os programas pode ser regulada uma temperatura entre 60°C e MÁX., excepto:

- GRILL (é aconselhável configurar somente em MÁX.);
- GRATIN (é aconselhável não ultrapassar a temperatura de 200°C).

Programa de **FORNO TRADIÇÃO**

Activam-se os dois elementos aquecedores inferior e superior. Com esta cozedura tradicional é melhor utilizar uma única prateleira: com mais de uma prateleira haverá má distribuição da temperatura.

Programa de **COZEDURA MÚLTIPLA**

Activam-se todos os elementos aquecedores (superior e inferior) e entra em funcionamento a ventoinha. Como o calor é constante e uniforme em todo o forno, o ar coze e cora os alimentos de maneira uniforme. É possível utilizar até duas prateleiras no máximo contemporaneamente.

Programa **FORNO DE CIMA**

Acende-se o elemento aquecedor superior. Esta função pode ser utilizada para retoques na cozedura.

Programade **GRILL**

Acende-se o elemento aquecedor superior. A temperatura muito alta e directa do grill possibilita corar imediatamente a superfície dos alimentos que, como obstruem a saída dos líquidos, mantém o interior mais macio. A cozedura no grill é especialmente aconselhada para os pratos que necessitarem de alta temperatura na superfície: bifes de vitela ou vaca, entrecôte, filés, hambúrgueres et, ... Alguns exemplos de utilização estão apresentados na parágrafo “Conselhos práticos para a cozedura”. Coza com a porta do forno fechada.

Programa de **GRATIN**

Activa-se o elemento aquecedor superior e começa a funcionar a ventoinha. Une a irradiação térmica unidirecional com a circulação forçada do ar no interior do forno. Deste modo impede-se a queimadura da superfície dos alimentos ao aumentar-se o poder de penetração do calor. Coza com a porta do forno fechada.

Conselhos práticos para cozedura

! Nas cozeduras ventiladas não utilize as posições das prateleiras 1 e 5: que recebem directamente ar quente porque poderão provocar queimaduras em alimentos delicados.

! Nas cozeduras de GRILL e GRATIN, coloque a bandeja pingadeira na posição 1 para recolher os resíduos de cozedura (molhos e/ou gordura).

COZEDURA MÚLTIPLA

- Utilize as posições 2 e 4 das prateleiras, coloque na 2 os alimentos que necessitarem de mais calor.
- Coloque a bandeja pingadeira embaixo e a grade em cima.

GRILL

- Coloque a grade na posição 3 ou 4, disponha os alimentos no centro da grade.
- É aconselhável configurar o nível de energia no máximo. Não se alarme se a resistência superior não permanecer constantemente acesa: o seu funcionamento é controlado por um termóstato;

PIZZA

- Para cozer bem uma pizza utilize o programa de COZEDURA MÚLTIPLA.
- Utilize uma forma de alumínio leve, apoie-a na grelha do forno.
  Se utilizar a bandeja pingadeira aumentará os tempos de cozedura e dificilmente será obtida uma pizza crocante.
- No caso de pizzas com muita cobertura é aconselhável colocar o queijo mozzarella na metade da cozedura.

Tabela de cozedura

Programas	Alimentos	Peso (Kg.)	Posição das prateleiras	Pré aquecimento (minutos)	Temperatura aconselhada	Duração da cozedura (minutos)
Forno Tradicional	Pato	1	3	15	200	65-75
	Carne de vitela ou vaca assada	1	3	15	200	70-75
	Carne de porco assada	1	3	15	200	70-80
	Biscoitos (de massa tenra)	-	3	15	180	15-20
	Tortas doces	1	3	15	180	30-35
Cozedura Múltipla	Pizza (em 2 prateleiras)	1	2 e 4).	15	230	15-20
	Lasanha	1	3	10	180	30-35
	Cordeiro	1	2	10	180	40-45
	Frango assado com batatas	1+1	2 e 4).	15	200	60-70
	Cavala	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Bignés (em 2 prateleiras)	0.5	2 e 4).	10	190	20-25
	Biscoitos (em 2 prateleiras)	0.5	2 e 4).	10	180	10-15
	Pão-de-ló (em 1 prateleira)	0.5	2	10	170	15-20
	Pão-de-ló (em 2 prateleiras)	1	2 e 4).	10	170	20-25
	Tortas salgadas	1.5	3	15	200	25-30
Forno de cima	Retoques na cozedura	-	3/4	15	220	-
Grill	Linguado e chocas	1	4	5	Max	8-10
	Espetinhos de calamares e camarão	1	4	5	Max	6-8
	Filé de bacalhau	1	4	5	Max	10
	Verduras na grelha	1	3 o 4	5	Max	10-15
	Bife de vitela	1	4	5	Max	15-20
	Costeletas	1	4	5	Max	15-20
	Hambúrgueres	1	4	5	Max	7-10
	Cavala	1	4	5	Max	15-20
	Tostas	n.° 4	4	5	Max	2-3
Gratinado	Frango na grelha	1.5	2	5	200	55-60
	Chocas	1.5	2	5	200	30-35

Precauções e conselhos

PT

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as regras internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

Segurança geral

- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Para deslocar o aparelho pegue-o sempre pelos cabos para este fim, situados aos lados do forno.
- Não toque na máquina se estiver descalço, ou se as suas mãos ou pés estiverem molhados ou húmidos.
- **O aparelho deve ser utilizado para cozinhar alimentos, somente por pessoas adultas e conforme as instruções contidas neste livrete. Qualquer outro uso (como por exemplo, aquecedor de ambientes) deve ser considerado impróprio e portanto perigoso. O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos derivados de usos impróprios, errados e irrazoáveis.**
- **Durante o uso do aparelho os elementos de aquecimento e algumas partes da porta do forno ficam muito quentes. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.**
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do forno.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Pegue pelo centro a maçaneta de abertura da porta: os lados podem estar quentes.
- Utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes;
- Não forre o fundo do forno com folhas de alumínio.
- Não guarde material inflamável no forno: se o aparelho for inadvertidamente colocado a funcionar, poderão arder.
- Assegure-se sempre que os selectores estejam na posição "●"/"○" quando não estiver a utilizar o aparelho.
- Não puxe pelo cabo para deslizar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contacte a Assistência Técnica (*veja a Assistência técnica*).
- Não coloque objectos pesados sobre a porta do forno aberta.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada.
  Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os electrodomésticos velhos.

Economia e respeito do meio ambiente

- Se utilizar o forno nos horários a partir do fim da tarde, até as primeiras horas da manhã, colabora-se para reduzir a carga de absorção do fornecimento de electricidade.
- É recomendável realizar as cozeduras ao GRILL e GRATIN sempre com a porta fechada: quer para obter melhores resultados, quer para uma sensível economia de energia (aproximadamente 10%).
- Mantenha as guarnições eficientes e limpas, para poderem aderir bem na porta e não causar dispersão de calor.

Assistência técnica

Comunique:
- o modelo da máquina (Mod.)
- o número de série (S/N)

Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho e/ou na embalagem.

Manutenção e cuidados

PT

Desligar a corrente eléctrica

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

Limpeza do aparelho

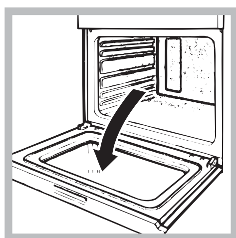
- As partes externas esmaltadas ou inoxidáveis e as guarnições de borracha podem ser limpas com uma esponja molhada com água morna e sabão neutro. Se for difícil remover as manchas, empregue produtos específicos. É aconselhado enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Não empregue pós abrasivos nem substâncias corrosivas.
- O interior do forno deve ser sempre limpo de preferência depois de cada utilização, enquanto ainda estiver morno. Utilize água quente e detergente, enxagúe e enxugue com um pano macio. Evite abrasivos.
- Os acessórios podem ser lavados como quaisquer utensílios, inclusive numa máquina de lavar loiça.

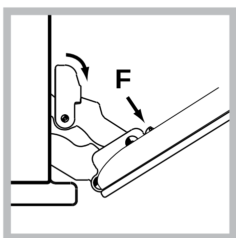
! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

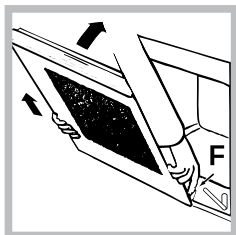
Limpeza da porta

Limpe o vidro da porta com esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio; não use materiais ásperos, abrasivos ou espátulas metálicas afiadas que podem arranhar a superfície e quebrar o vidro. Para uma limpeza mais cuidadosa, é possível retirar a porta do forno.

1. abra a porta inteiramente (*veja a figura*);
2. levante e rode as alavancas situadas nas duas dobradiças;







3. segure a porta dos dois lados exteriores e feche-a novamente devagar mas não inteiramente; Pressione os grampos **F**, em seguida puxe a porta para a frente e retire-a das dobradiças (*veja a figura*). Para montar novamente a porta realize, na ordem contrária, as mesmas operações.

Verificação das guarnições

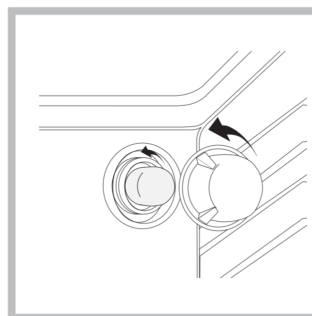
Verifique periodicamente o estado da guarnição ao redor da porta do forno. Se houver danos, contacte o Centro de Assistência Técnica mais próximo (veja a Assistência técnica).. É aconselhável não usar o forno antes do mesmo ter sido reparado.

Substituição da lâmpada

Para substituir a lâmpada de iluminação do forno:

1. Desatarraxe a tampa em vidro do bocal da lâmpada.
2. Desenrosque a lâmpada e troque-a por outra análoga: potência 25 W, engate E 14.

3. Retire a tampa (*veja a figura*).



Instrukcja obsługi

PIEKARNIK

PL

FH 51 /HA
FH 51 IX /HA
FHR 540 /HA
FHS 51 /HA
FHS 51 IX/HA
FHS 516 /HA
FHS 516 IX/HA

Spis treści

Instalacja

PL

! Należy zachować niniejszą instrukcję obsługi, aby móc w każdej chwili z niej skorzystać. W przypadku sprzedaży, odstąpienia lub przeprowadzki należy dopilnować, aby została przekazana wraz z urządzeniem nowemu właścicielowi, dostarczając mu tym samym informacji na temat działania urządzenia i stosownych wskazówek.

! Uważnie przeczytać instrukcję: zawiera ona ważne informacje dotyczące instalacji, użytkowania i bezpieczeństwa.

Ustawienie

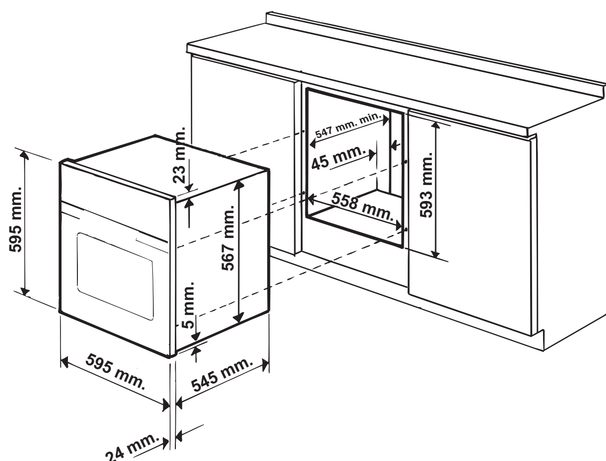
! Opakowania nie są zabawkami dla dzieci, dlatego należy je usunąć zgodnie z normami dotyczącymi segregacji odpadów (*zob. Zalecenia i środki ostrożności*).

! Instalację powinien przeprowadzić zgodnie z niniejszą instrukcją wykwalifikowany personel. Nieprawidłowa instalacja może być przyczyną obrażeń ludzi i zwierząt oraz strat materialnych.

Zabudowa

Aby zagwarantować prawidłowe działanie urządzenia, mebel do zabudowy powinien spełniać następujące warunki:

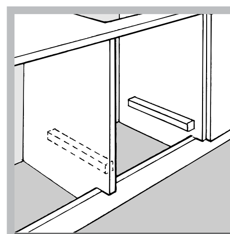
- ścianki sąsiadujące z piekarnikiem powinny być wykonane z materiału odpornego na wysokie temperatury;
- w przypadku mebli fornirowanych użyty w nich klej musi być odporny na temperaturę 100°C;
- mebel do zabudowy piekarnika, zarówno szeregowej **pod blatem** (*zob. rysunek*), jak i **słupkowej**, powinien mieć następujące wymiary:

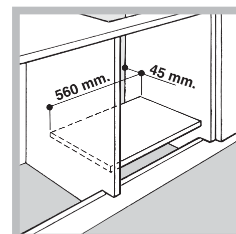


! Po zabudowaniu urządzenia nie powinno być żadnego kontaktu z jego elementami elektrycznymi. Dane dotyczące zużycia energii podane na tabliczce znamionowej oparte są na pomiarach wykonanych dla tego typu instalacji.

Przepływ powietrza

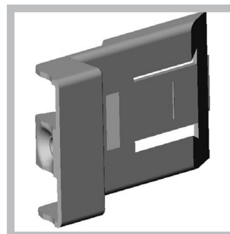
Aby zapewnić odpowiedni przepływ powietrza, należy usunąć tylną ściankę wnęki. Zaleca się zainstalowanie piekarnika w taki sposób, aby opierał się na dwóch drewnianych listwach lub na blacie z otworem o wymiarach co najmniej 45 x 560 mm (*zob. rysunki*).



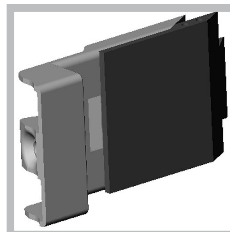


Wyśrodkowanie i zamocowanie

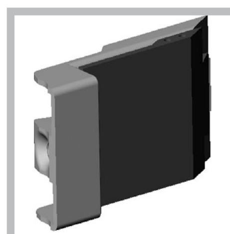
Ustawić 4 bolce znajdujące się po bokach piekarnika na wysokości 4 otworów w ramie obwodowej, w zależności od grubości bocznej ścianki mebla:



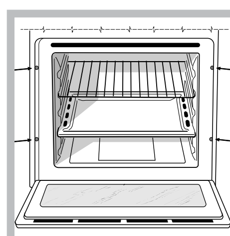
grubość 20 mm: zdjąć ruchomą część bolca (*zob. rysunek*);



grubość 18 mm: wykorzystać pierwszy rowek, zgodnie z ustawieniem fabrycznym (*zob. rysunek*);



grubość 16 mm: wykorzystać drugi rowek (*zob. rysunek*).



Aby przymocować urządzenie do mebla: otworzyć drzwiczki piekarnika i wkręcić 4 wkręty do drewna w 4 otwory znajdujące się na ramie obwodowej.

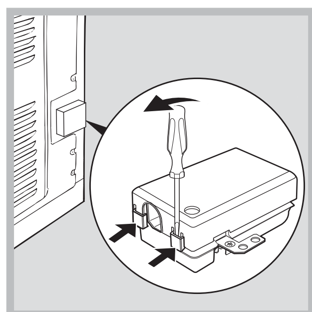
! Wszystkie części, które mają zapewnić bezpieczeństwo powinny zostać zamocowane w taki sposób, aby nie można ich było

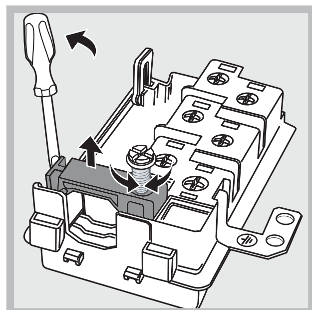
usunąć bez użycia narzędzi.

Podłączenie do sieci elektrycznej

! Piekarniki posiadające trójbiegunowy przewód zasilający przystosowane są do pracy na prąd zmienny o napięciu i częstotliwości podanych na tabliczce znamionowej (*patrz poniżej*).

Montaż przewodu zasilającego





1. Otworzyć skrzynkę zaciskową, podważając śrubokrętem boczne zatrzaski pokrywy: pociągnąć i otworzyć pokrywę (*zob. rysunek*).

2. Odkręcić śrubę złączki i zdjąć ją, podważając śrubokrętem (*zob. rysunek*).

3. Wyjąć śrubki ze styków L-N-⏚, a następnie umocować poszczególne przewody pod łbami śrubek zgodnie z odpowiednimi kolorami: Niebieski (N), Brązowy (L), Żółto-Zielony (⏚).

Podłączenie przewodu zasilającego do sieci.

Zamocować na przewodzie znormalizowaną wtyczkę do obciążeń wskazanych na tabliczce znamionowej (*zob. obok*).
W przypadku bezpośredniego podłączenia do sieci konieczne jest zainstalowanie pomiędzy urządzeniem a siecią wyłącznika polowego z odległością minimalną między stykami 3 mm przeznaczonego do obciążeń i odpowiadającego obowiązującym normom (przewód uziemienia nie powinien być przerywany przez wyłącznik). Przewód zasilania powinien być umieszczony tak, aby w żadnym punkcie nie przekraczał o 50° C temperatury otoczenia.

! Instalator odpowiada za prawidłowość podłączenia elektrycznego i za zachowanie norm bezpieczeństwa.

Przed podłączeniem sprawdzić, czy:
- gniazdko ma odpowiednie uziemienie i jest zgodne z obowiązującymi przepisami;
- gniazdko jest w stanie wytrzymać obciążenie maksymalnej mocy urządzenia wskazane na tabliczce znamionowej (*patrz poniżej*);
- napięcie zasilania odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej (*patrz poniżej*);
- gniazdko jest kompatybilne z wtyczką urządzenia. W przeciwnym wypadku wymienić gniazdko lub wtyczkę; nie stosować przedłużaczy ani rozgałęziaczy.

! Po zainstalowaniu urządzenia przewód zasilana elektrycznego oraz gniazdko elektryczne powinny być łatwo dostępne.

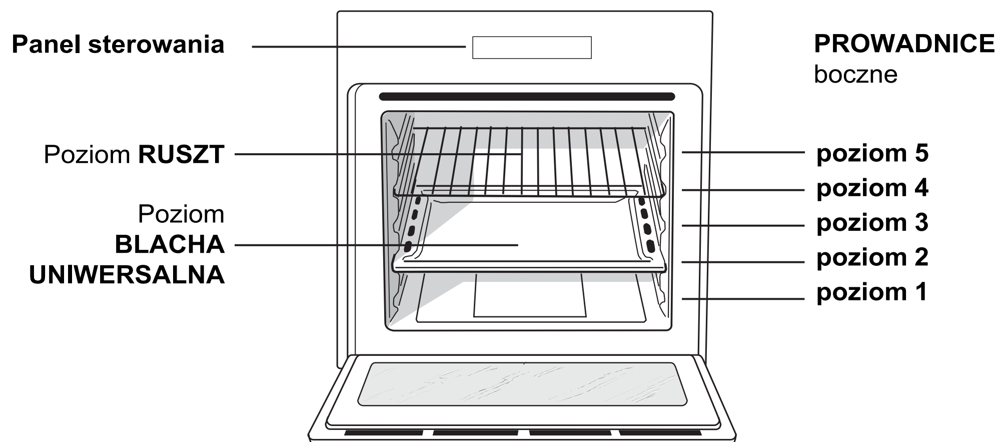
! Kabel nie powinien być powyginany ani przygnieciony.
! Kabel elektryczny musi być okresowo sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez autoryzowany personel techniczny (*zob. Serwis*).
! Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku nieprzestrzegania powyższych zaleceń.

DANE TECHNICZNE	
Wymiary	szerokość 43,5 cm wysokość 32 cm głębokość 41,5 cm
Pojemność	58 l
Połączenia elektryczne	napięcie 220-230 V ~ 50/60 Hz lub 50 Hz (zob. tabliczka znamionowa) maksymalny pobór mocy 2250 W
ENERGY LABEL	Dyrektywa 2002/40/WE w sprawie etykiet piekarników elektrycznych. Norma EN 50304 Zużycie energii Konwencjonalny – funkcja grzewcza: ☐ Tradycyjny; Zużycie energii deklaracja Klasa z wymuszonym obiegiem powietrza – funkcja grzewcza: ☒ Multicooking.
CE	Niniejsze urządzenie jest zgodne z postanowieniami następujących dyrektyw wspólnotowych: 2006/95/EWG z dnia 12.12.2006 (niskiego napięcia) z późniejszymi zmianami - 2004/108/EWG z dnia 15.12.2004 (kompatybilności elektromagnetycznej) z późniejszymi zmianami - 93/68/EWG z dnia 22.07.1993 z późniejszymi zmianami - 2002/96/WE z późniejszymi zmianami.

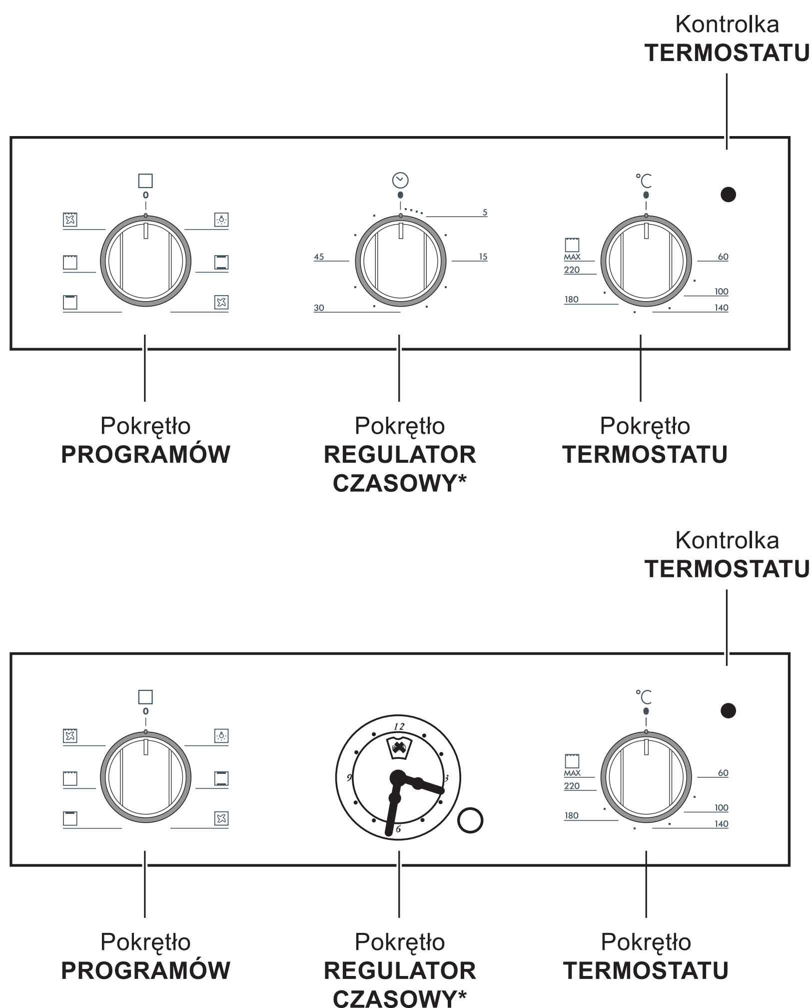
Opis urządzenia

PL

Widok ogólny



Panel sterowania



***** Obecny tylko w niektórych modelach.

Uruchomienie i użytkowanie

PL

! Przed pierwszym użyciem włączyć na przynajmniej godzinę pusty piekarnik z zamkniętymi drzwiczkami i termostatem nastawionym na najwyższą temperaturę. Następnie wyłączyć, otworzyć drzwiczki piekarnika i wywietrzyć pomieszczenie. Unoszący się w powietrzu zapach jest skutkiem wyparowania substancji zastosowanych w celu zabezpieczenia piekarnika.

Uruchomienie piekarnika

1. Wybrać program pieczenia, przekręcając pokrętło PROGRAMY.
2. Wybrać temperaturę, przekręcając pokrętło TERMOSTAT. Wykaz potraw z zalecanymi dla nich temperaturami znajduje się w Tabeli pieczenia (*zob. Programy*).
3. Świecąca kontrolka TERMOSTAT wskazuje fazę nagrzewania do nastawionej temperatury.
4. Podczas pracy piekarnika można zawsze:
- zmienić program pieczenia za pomocą pokrętła PROGRAMY;
- zmienić temperaturę za pomocą pokrętła TERMOSTAT;
- przerwać pieczenie przez ustawienie pokrętła PROGRAMY w pozycji „0".

! Nigdy nie stawiać żadnych przedmiotów na dnie piekarnika, gdyż grozi to uszkodzeniem emalii.

! Naczynia do pieczenia umieszczać zawsze na ruszcie znajdującym się w wyposażeniu piekarnika.

Wentylator chłodzący

Dla obniżenia temperatury zewnętrznej niektóre modele wyposażono w wentylator chłodzący. Wytwarza on strumień powietrza, który wydobywa się pomiędzy panelem sterowania a drzwiczkami piekarnika.
! Po zakończeniu pieczenia wentylator nadal pracuje aż do dostatecznego ochłodzenia piekarnika.

Oświetlenie piekarnika

Światło w piekarniku włącza się przez wybranie ☼ za pomocą pokrętła PROGRAMY. Pozostaje ono włączone przy wyborze programu pieczenia.

Używanie zegara*

1. Należy najpierw ustawić dzwonek, przekręcając o prawie jeden pełny obrót pokrętło ZEGAR zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
2. Przekręcając je z powrotem w kierunku przeciwnym, ustawić żądany czas poprzez dopasowanie minut zaznaczonych na pokrętle ZEGAR do skali znajdującej się na panelu sterowania.
3. Zegar działa jak minutnik: po upływie określonego czasu wydaje sygnał dźwiękowy.

! Zegar nie kontroluje włączania i wyłączania piekarnika.

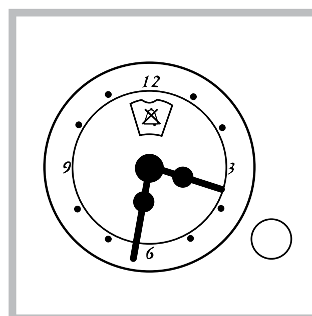
Zegar z minutnikiem Rustico*

Jak ustawić bieżącą godzinę.
Piekarnik powinien być podłączony do sieci elektrycznej.
Podciągnąć pokrętło i przekręcić nim w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zagara i ustawić prawidłową godzinę.

! Zegar musi być zasilany napięciem. W przypadku braku prądu nie będzie funkcjonował, aż do momentu ponownego podłączenia zasilania. Po przywróceniu zasilania należy powtórzyć czynność związaną z ustawieniem właściwej godziny.

Funkcja minutnika
Funkcja minutnika pozwala na ustawienie czasu, od którego rozpoczyna się odliczanie wstecz. Minutnik nie steruje włączaniem lub wyłączaniem piekarnika, po upływie zadanego czasu emituje jedynie sygnał dźwiękowy.

Jak ustawić minutnik
Przekręcić pokrętło w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i ustawić na właściwym czasie (wykres wewnętrzny widoczny poprzez "okienko").



Odliczanie czasu rozpocznie się natychmiast.
Aby przerwać sygnał, lub gdy chcemy używać tylko zegara należy ustawić na symbolu 🔕.

* Obecny tylko w niektórych modelach.

Programy

PL

Programy pieczenia

! We wszystkich programach można nastawić temperaturę w zakresie od 60°C do MAX, z wyjątkiem:

- GRILL (zaleca się ustawienie tylko na MAX);
- ZAPIEKANIE (zaleca się nie przekraczać temperatury 200°C).

Program **PIEKARNIK TRADYCYJNY**

Włączają się obydwa grzejniki: górny i dolny. Przy pieczeniu tradycyjnym najlepiej używać tylko jednego poziomu: wykorzystanie większej liczby poziomów prowadzi do nierównomiernego rozkładu temperatury.

Program **MULTICOOKING**

Włączają się obydwa grzejniki (górny i dolny) oraz wentylator. Jako że temperatura jest taka sama w całym piekarniku, pod wpływem gorącego powietrza potrawy pieką się i przyrumieniają w sposób równomierny. Można używać maksymalnie dwóch poziomów jednocześnie.

Program **GRZANIE GÓRNE**

Włącza się grzejnik górny. Funkcji tej można użyć do dopiekania.

Program **GRILL**

Włącza się grzejnik górny. Bardzo wysoka i bezpośrednia temperatura grilla pozwala na błyskawiczne opiekanie powierzchniowe potraw, gdyż zapobiega wyciekaniu soków, przez co potrawy są w środku delikatniejsze. Pieczenie w programie Grill jest szczególnie polecane dla potraw wymagających wysokiej temperatury powierzchniowej: befsztyki cielęce i wołowe, antrykoty, filety, hamburgery itp. Przykłady wykorzystania tej funkcji znajdują się w części „Praktyczne wskazówki dotyczące pieczenia”. Piec przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika.

Program **ZAPIEKANIE**

Włącza się grzejnik górny oraz wentylator. Do jednokierunkowego promieniowania cieplnego dochodzi wymuszony obieg powietrza wewnątrz piekarnika. Zapobiega to przypaleniu powierzchni potraw, dzięki zwiększeniu zdolności przenikania ciepła. Piec przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika.

Praktyczne wskazówki dotyczące pieczenia

! Do pieczenia z wentylacją nie używać poziomów 1 i 5: podlegają one bezpośredniemu działaniu gorącego powietrza, co mogłoby spowodować przypalenie delikatnych potraw.

! W programach GRILL i ZAPIEKANIE na poziomie 1 umieścić znajdującą się w wyposażeniu blachę uniwersalną, na której zbierać się będą pozostałości po pieczeniu (soki lub tłuszcze).

MULTICOOKING

- Używać poziomów 2 i 4, wykorzystując poziom 2 do potraw, które wymagają wyższej temperatury.
- Blachę umieścić na dole, a ruszt na górze.

GRILL

- Włożyć ruszt na poziom 3 lub 4, umieszczając potrawę na środku rusztu.
- Zaleca się nastawienie maksymalnego poboru energii. Nie należy się niepokoić, jeśli górny grzejnik nie będzie stale włączony: jego działanie kontroluje termostat.

PIZZA

- Do właściwego przygotowania pizzy użyć programu MULTICOOKING.
- Użyć lekkiej blachy aluminiowej, stawiając ją na ruszcie znajdującym się w wyposażeniu piekarnika.
  Zastosowanie blachy uniwersalnej powoduje wydłużenie czasu pieczenia, przez co trudno jest przygotować chrupiącą pizzę.
- W przypadku pizzy z dużą ilością dodatków zaleca się dodanie mozzarelli dopiero w połowie pieczenia.

Tabela pieczenia

Program	Potrawy	Waga (kg)	Pozycja półek	Nagrzewanie wstępne (minuty)	Zalecana temperatura	Czas trwania pieczenia (minuty)
Piekarnik tradycyjny	Kaczka	1	3	15	200	65-75
	Pieczeń cielęca lub wołowa	1	3	15	200	70-75
	Pieczeń wieprzowa	1	3	15	200	70-80
	Herbatniki (z kruchego ciasta)	-	3	15	180	15-20
	Kruche ciasta	1	3	15	180	30-35
Multipieczenie	Pizza (na 2 półkach)	1	2 i 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Jagnięcina	1	2	10	180	40-45
	Kurczak pieczony + ziemniaki	1+1	2 i 4	15	200	60-70
	Makrela	1	2	10	180	30-35
	Ciasto śliwkowe	1	2	10	170	40-50
	Ptysie (na 2 półkach)	0.5	2 i 4	10	190	20-25
	Herbatniki (na 2 półkach)	0.5	2 i 4	10	180	10-15
	Ciasto biszkoptowe (na 1 półce)	0.5	2	10	170	15-20
	Ciasto biszkoptowe (na 2 półkach)	1	2 i 4	10	170	20-25
	Słone ciasta	1.5	3	15	200	25-30
Podgrzewanie górne	Poprawki pieczenia	-	3/4	15	220	-
Grill	Sole i mątwy	1	4	5	Max	8-10
	Szaszłyki z kalmarów i raków	1	4	5	Max	6-8
	Filet z dorsza	1	4	5	Max	10
	Warzywa z rusztu	1	3/4	5	Max	10-15
	Befsztyk cielęcy	1	4	5	Max	15-20
	Kotlet	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgery	1	4	5	Max	7-10
	Makrele	1	4	5	Max	15-20
	Tost	szt. 4	4	5	Max	2-3
Zapiekanki	Kurczak z rusztu	1.5	2	5	200	55-60
	Mątwy	1.5	2	5	200	30-35

Zalecenia i środki ostrożności

PL

! Niniejsze urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane zgodnie z międzynarodowymi normami bezpieczeństwa. Poniższe ostrzeżenia mają na celu zapewnienie bezpieczeństwa użytkowania, dlatego też należy je uważnie przeczytać.

Bezpieczeństwo ogólne

- Urządzenie jest przeznaczone do użytku nieprofesjonalnego wewnątrz pomieszczeń mieszkalnych.
- Urządzenia nie należy instalować na świeżym powietrzu, nawet w miejscu zadaszonym, gdyż wystawienie go na działanie deszczu i burz jest bardzo niebezpieczne.
- Do przenoszenia urządzenia używać zawsze odpowiednich uchwytów znajdujących się po bokach piekarnika.
- Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękami lub stopami ani też stojąc boso na podłodze.
- **Urządzenie powinno być używane jedynie przez osoby dorosłe w celach kulinarnych, zgodnie ze wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi. Wszelkie próby wykorzystania go do innych celów (np. do ogrzewania pomieszczeń) uznaje się za niestosowne i niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku niewłaściwej i nierozsądnej eksploatacji urządzenia.**
- **Podczas użytkowania urządzenia grzejniki i niektóre części drzwiczek piekarnika stają się bardzo gorące. Nie wolno ich dotykać, a dzieci należy trzymać z dala od urządzenia.**
- Uważać, aby kable zasilające innych urządzeń AGD nie dotykały rozgrzanych części piekarnika.
- Nie zatykać otworów wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Przy otwieraniu drzwiczek należy trzymać za środkową część uchwytu: po bokach może być gorący.
- Do wstawiania i wyjmowania naczyń z piekarnika używać zawsze rękawic ochronnych.
- Nie przykrywać dna piekarnika folią aluminiową.
- Nie wkładać do piekarnika materiałów łatwopalnych: przypadkowe włączenie urządzenia może doprowadzić do jego zapalenia się.
- Gdy urządzenie nie jest używane, upewnić się, czy pokrętła znajdują się w pozycji "●"/"○".
- Przy wyjmowaniu wtyczki z gniazdka nie ciągnąć za kabel, lecz trzymać za wtyczkę.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji odłączyć najpierw wtyczkę od sieci elektrycznej.
- W razie uszkodzenia w żadnym wypadku nie ingerować w wewnętrzne mechanizmy urządzenia i nie próbować go samodzielnie naprawiać. Skontaktować się z Serwisem (*zob. Serwis*).
- Nie stawiać ciężkich przedmiotów na otwartych drzwiczkach piekarnika.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku osób (w tym dzieci) niepełnosprawnych fizycznie, zmysłowo lub umysłowo oraz osób bez doświadczenia lub znajomości obsługi urządzenia, chyba że będzie to miało miejsce pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub po uprzednim otrzymaniu instrukcji na temat obsługi urządzenia.
- Dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.

Utylizacja

- Utylizacja materiałów opakowaniowych: zastosować się do obowiązujących norm lokalnych, dzięki czemu opakowania będzie można ponownie wykorzystać.
- Dyrektywa wspólnotowa 2002/96/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) przewiduje, że sprzęt gospodarstwa domowego nie powinien być usuwany jako nieposortowane odpady komunalne. Zużyte urządzenia powinny podlegać selektywnej zbiórce w celu uzyskania maksymalnego wskaźnika odzysku i recyklingu ich materiałów składowych oraz uniknięcia ewentualnych zagrożeń dla zdrowia i środowiska. Symbol przekreślonego kosza na śmieci jest umieszczony na wszystkich produktach, aby przypominać o obowiązku selektywnej zbiórki.
  W celu uzyskania dalszych informacji na temat prawidłowej utylizacji sprzętu gospodarstwa domowego jego posiadacze mogą zwrócić się do właściwej jednostki administracyjnej lub do sprzedawców.

Oszczędność i ochrona środowiska

- Włączając piekarnik w przedziale czasowym od późnego popołudnia do godzin rannych, można przyczynić się do redukcji obciążenia elektrowni przez ograniczenie poboru mocy.
- Zaleca się pieczenie w programach GRILL i ZAPIEKANIE zawsze przy zamkniętych drzwiczkach: w celu zarówno uzyskania lepszych wyników, jak i znacznej oszczędności energii (ok. 10%).
- Dopilnować, aby uszczelki były w pełni sprawne i czyste, dzięki czemu będą dobrze przylegały do drzwiczek i zapobiegną niepotrzebnym stratom ciepła.

Konserwacja i utrzymanie

Odłączanie od prądu

Przed każdą czynnością należy odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.

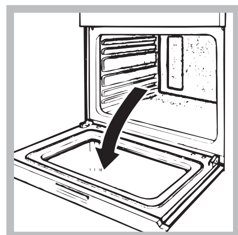
Czyszczenie urządzenia

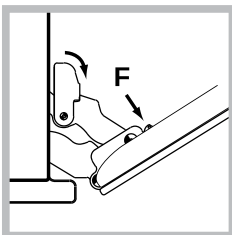
- Elementy emaliowane lub ze stali nierdzewnej, jak również gumowe uszczelki można czyścić przy użyciu gąbki zmoczonej w letniej wodzie z dodatkiem neutralnego mydła. Jeśli plamy trudno usunąć, zastosować specjalne produkty. Po zakończeniu czyszczenia zaleca się obfite przepłukanie wodą i wysuszenie. Nie używać proszków rysujących powierzchnię ani substancji korodujących.
- Wnętrze piekarnika najlepiej wyczyścić po każdym użyciu, gdy jest jeszcze lekko ciepłe. Użyć ciepłej wody i środka czyszczącego, przepłukać i wytrzeć miękką ściereczką. Unikać środków rysujących powierzchnię.
- Akcesoria można myć jak zwykłe naczynia, także w zmywarce.

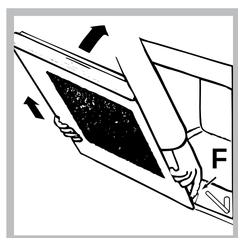
! Do czyszczenia urządzenia nigdy nie należy używać oczyszczaczy parowych lub wysokociśnieniowych.

Czyszczenie drzwiczek

Szybę drzwiczek wyczyścić przy użyciu gąbki i środków nierysujących, a następnie wytrzeć miękką ściereczką; nie używać szorstkich materiałów ścierających czy ostrych, metalowych skrobaków, które mogą porysować powierzchnię i doprowadzić do pęknięcia szyby.
Aby dokładniej wyczyścić drzwiczki piekarnika, można je zdemontować:
1. całkowicie otworzyć drzwiczki (*zob. rysunek*);
2. podnieść i przekręcić dźwignie znajdujące się na obu zawiasach (*zob. rysunek*);







3. chwycić drzwiczki za obie zewnętrzne krawędzie, przymykając je powoli, lecz nie całkowicie. Nacisnąć blokady **F**, a następnie pociągnąć drzwiczki do siebie, wyjmując je z zawiasów (*zob. rysunek*).

Aby z powrotem założyć drzwiczki, wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

Sprawdzanie uszczelek

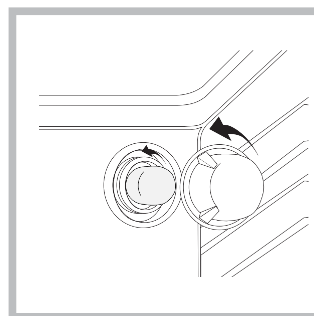
Co pewien czas należy sprawdzać stan uszczelek wokół drzwiczek piekarnika. W razie stwierdzenia uszkodzenia należy zwrócić się do najbliższego Punktu Serwisowego (*zob. Serwis*). Zaleca się nie używać piekarnika do czasu wykonania naprawy.

Wymiana żarówki

Aby wymienić żarówkę oświetlającą piekarnik:
1. Odkręcić szklaną pokrywkę oprawy żarówki.

2. Wykręcić żarówkę i wymienić na podobną: moc 25 W, trzonek E 14.

3. Założyć z powrotem pokrywkę (*zob. rysunek*).



Serwis

Podać:
- model urządzenia (Mod.)
- numer seryjny (S/N)

Powyższe dane znajdują się na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu i/lub na opakowaniu.

Kullanma talimatları

FIRIN

TR

FH 51 /HA
FH 51 IX /HA
FHR 540 /HA
FHS 51 /HA
FHS 51 IX/HA
FHS 516 /HA
FHS 516 IX/HA

Özet

Montaj

! Her istenildiğinde inceleyebilmek için bu kitapçığı saklamak önemlidir. Satış, devir, yada taşınma halinde, çalışma sistemi ve bununla ilgili uyarılar konusunda yeni sahibinin bilgilenmesi için cihazla beraber bırakılmalıdır.

! Talimatları dikkatlice okuyunuz: montaj, kullanım ve güvenlik konusunda önemli bilgiler mevcuttur.

Konumlandırma

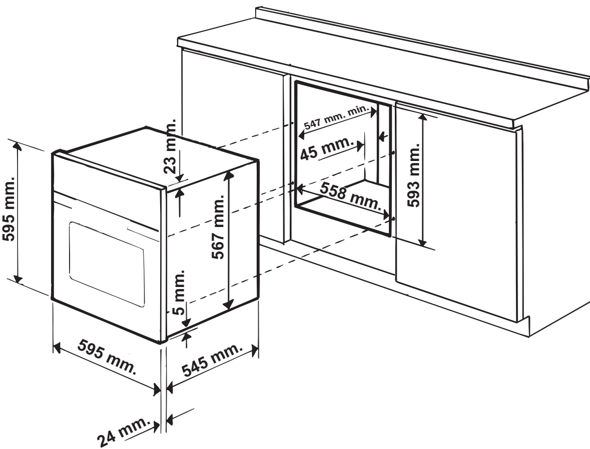
! Ambalajlar çocuklar için oyuncak olmadıklarından ayrıştırılmış atıklar hakkındaki kurallar çerçevesinde elimine edilmelidir (*bkz. Önlemler ve Öneriler*).

! Montaj bu talimatlara uyarak ve vasıflı personel tarafından yapılmalıdır. Hatalı bir montaj insanlara, hayvanlara ve eşyalara zarar verebilir.

Ankastre (gömme)

Cihazın doğru çalışmasını sağlamak için mobilyası uygun özelliklere sahip olmalıdır:

- fırına yapışık konumdaki paneller ısıya dayanıklı malzemeden olmalıdır;
- kaplama-sunta mobilyalar bulunması halinde, bunların tutkalı 100ºC ısıya dayanıklı olmalıdır;
- Fırının **tezgah altına** (*bkz. şekil*) yada **sütun** şeklinde ankastre montajlarında mobilya şu ebatlara sahip olmalıdır:

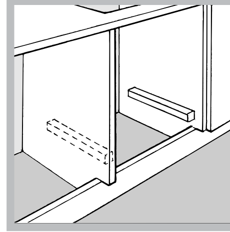


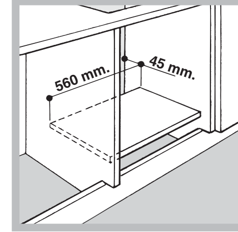
! Cihaz yerine yerleştirildikten sonra elektrikli kısımlarıyla temas mümkün olmamalıdır. Özellikler etiketinde tüketimle ilgili olarak yer alan veriler bu tipte montaja göre hesaplanmıştır.

TR

Havalandırma

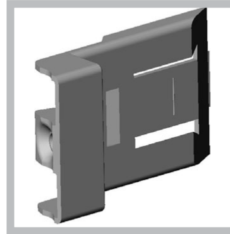
İyi bir havalandırma sağlamak için bölmenin arka cidarı elimine edilmelidir. Fırını iki ahşap pervaza, yada en az 45 x 560 mm ebadında açıklığa sahip kesintisiz düz bir yüzeye yaslanacak şekilde monte etmek tercih nedeni olmalıdır (*bkz. şekiller*)



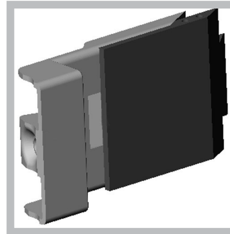


Merkezleme ve sabitleme

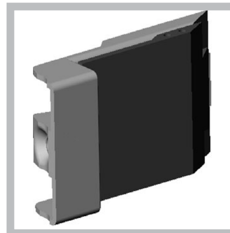
Fırının yan tarafında, çerçevedeki 4 adet deliğin yakınında bulunan 4 adet tırnağı mobilyanın yan cephesinin kalınlığına göre ayarlayınız.



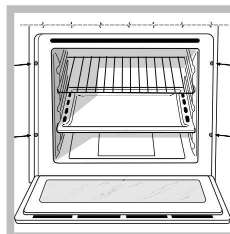
kalınlık 20 mm: tırnağın hareketli kısmını çıkarınız (*bkz. şekil*);



kalınlık 18 mm: imalatçı tarafından hazırlanan birinci kanalı (yivi) kullanınız (*bkz. şekil*);



kalınlık 16 mm: ikinci kanalı (yivi) kullanınız (*bkz. şekil*).



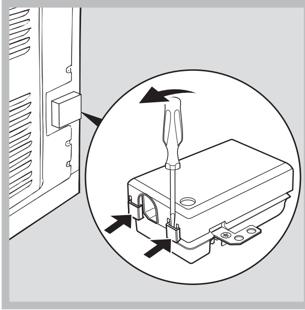
Cihazı mobilyaya sabitlemek için: fırının kapağını açınız ve 4 adet ahşap vidasını çerçevenin üzerinde bulunan 4 deliğe vidalayınız.

! Koruyucu tüm aksam herhangi bir alet kullanmadan sökülemeyecek şekilde sabitlenmelidir.

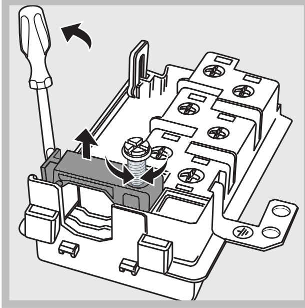
Elektrik bağlantısı

! Üç kutuplu besleme kablosuna sahip fırınlar dalgalı akımla ve özellikler etiketinde belirtilen gerilim ve frekansla çalışacak şekilde ayarlanmıştır (*alt kısma bakınız*).

Besleme kablosunun montajı



1. Bir tornavida ile kapağın yan kısımlarındaki tırnaklara müdahale ederek terminali açınız: kapağı çekiniz ve açınız (*bkz. şekil*).



2. Kablo sıyırıcının vidasını söktükten sonra tornavida kullanarak kabloyu çıkarınız *(bkz. şekil)*.

3. L-N-⏚ üç temas vidasını çıkarınız, daha sonra Mavi (N), Kahverengi (L), Sarı-Yeşil(⏚) renkli kabloları vida kafalarına sabitleyiniz (bkz. şekil).

Besleme kablosunun şebekeye bağlanması

Kabloya özellikler etiketinde belirtilen yüke uygun bir fiş monte ediniz (*bkz. yan tarafta*).
Şebekeye doğrudan bağlantı yapılması halinde, cihaz ile şebeke arasına minimum temas aralığı 3 mm olan ve yürürlükteki normlara uygun nitelikte çok kutuplu bir anahtar koymak gerekir (toprak kablosu anahtar tarafından kesintiye uğratılmamalıdır).
Besleme kablosu hiç bir noktası ortam sıcaklığının 50ºC üzerine çıkmayacak şekilde yerleştirilmelidir.

! Monütör elektrik bağlantısının doğru yapılmasından ve güvenlik kurallarına uyulmasından sorumludur.

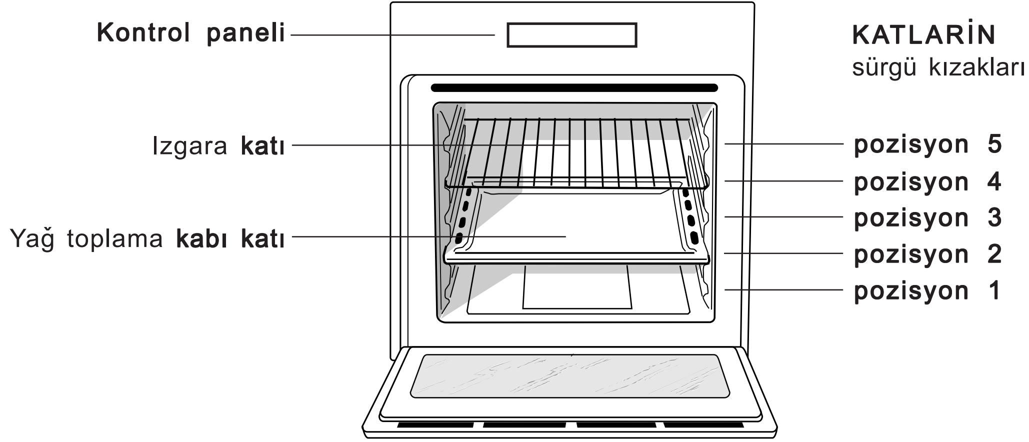
Bağlantıyı yapmadan önce şunlardan emin olunması gerekir:
- Prizin toprak bağlantısı bulunmalı ve yasalara uygun olmalıdır;
- Priz cihazın özellikler etiketinde belirtilen maksimum gücünü kaldırabilecek kapasitede olmalıdır (*bkz. alt kısım*);
- Besleme gerilimi özellikler tabelasındaki değerler arasında olmalıdır (*bkz. alt kısım*);
- Priz cihazın fişi ile uyumlu olmalıdır. Aksi takdirde ya prizi, yada fişi değiştiriniz; uzatma kablosu veya çoklu prizler kullanmayınız.

! Cihaz monte edildikten sonra elektrik kablosu ve priz kolayca erişilebilir durumda olmalıdırlar.
! Kablo kıvrılmalara, bükülmelere ve ezilmelere maruz bırakılmamalıdır.
! Kablo periyodik olarak kontrol edilmeli ve sadece yetkili personel tarafından değiştirilmelidir.(*bkz. Teknik Servis*)
! Bu kurallara uyulmaması halinde firma hiç bir sorumluluk üstlenmeyecektir.

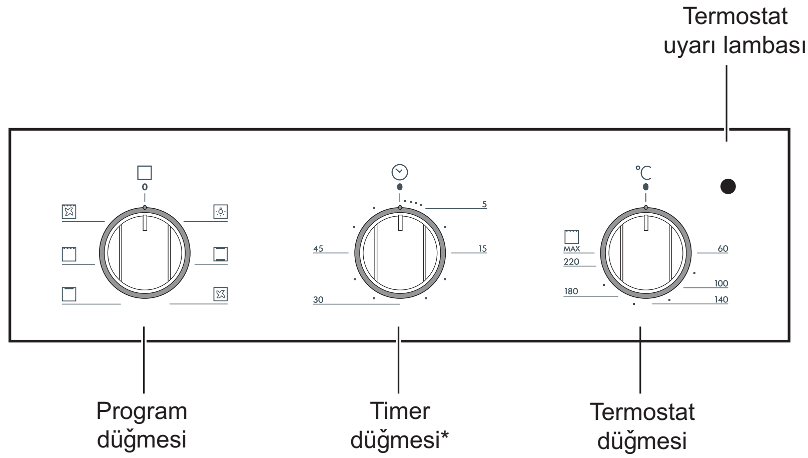
ÖZELLİKLER ETİKETİ	
Ebatlar	genişlik 43,5 cm Yükseklik 32 cm Derinlik 41,5 cm
Hacim	lt. 58
Elektrik bağlantıları	Gerilim 220-240V ~ 50/60Hz ya da 50Hz (özellikler etiketine bakınız) emilen azami güç 2250W
ENERJİ ETİKETİ	Elektrikli fırınlar etiketinde 2002/40/CE mevzuatı. EN 50304 Düzenlemesi Klasik enerji tüketimi Doğal – ısıtma fonksiyonu: Geleneksel; Enerji tüketimi beyanı Güçlendirilmiş klasik sınıf – ısıtma fonksiyonu: çoklu pişirme programı
CE	Bu cihaz Avrupa Birliği düzenlemelerine uygundur: 12/12/2006 tarihli (Alçak Basınç) 2006/95/CEE ve üzerinde yapılan değişiklikler - 15/12/04 tarihli (Elektromanyetik Uyum) 2004/108/CEE ve üzerinde yapılan değişiklikler - 22/07/93 tarihli 93/68/CEE ve üzerinde yapılan değişiklikler. 2002/96/CE ve üzerinde yapılan değişiklikler.

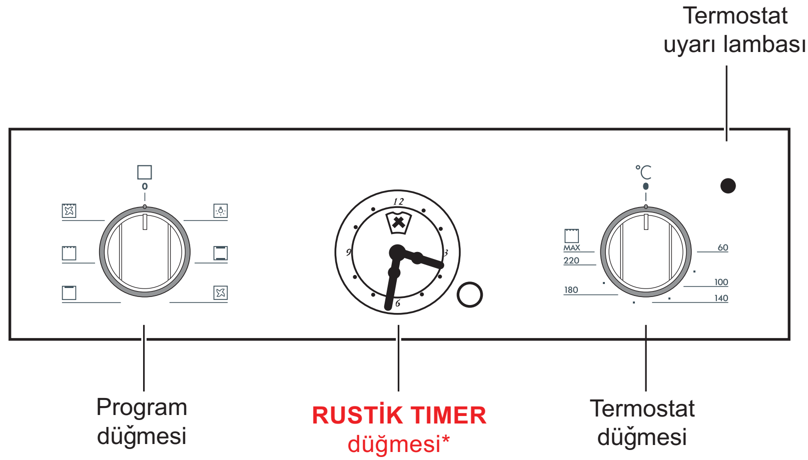
Tanımıcihazın

Toplu görünüş



Kontrol paneli





*Sadece bazı modellerde mevcuttur.

Çalıştırma ve kullanma

TR

! İlk kez çalıştırıldığında fırını boş olarak, kapısı kapalı ve termostat maksimumda iken en az bir saat çalıştırınız. Daha sonra söndürünüz ve fırın kapağını açınız
sonrada mekanı havalandırınız. Duyacağınız koku fırını korumak için kullanılmış olan bazı malzemelerin buharlaşması neticesinde ortaya çıkan kokudur.

Fırının çalıştırılması

1. PROGRAM düğmesini döndürerek istenilen pişirme programını seçiniz.
2. TERMOSTAT düğmesini döndürerek sıcaklığı seçiniz. Pişirme Tablosu'nda pişirilecek yemek türleri ile bunlar için önerilen sıcaklıklar mevcuttur (*bkz. Programlar*).
3. TERMOSTAT uyarı lambası yanıkken, ayarlanan sıcaklığa erişilene kadar geçen ısınma aşamasında olunduğunu gösterir.
4. Pişirme sürereken şunları yapmak mümkündür:
- PROGRAM düğmesine müdahale ederek pişirme programını değiştirmek;
- TERMOSTAT düğmesi vasıtasıyla sıcaklığı değiştirmek;
- PROGRAM düğmesini "0" pozisyonuna getirerek pişirme sürecini durdurmak.

! Fırın tabanına asla herhangi bir cisim koymayınız, emayesine zarar verebilirsiniz.

! Pişirme kaplarını daima ızgara üzerine koyunuz mevcut olan (*üst cümleye bağlı-ızgara kelimesinden önce).

Soğutma fanı

Dış sıcaklığı bir miktar azaltabilmek için bazı modeller soğutma fanı ile donatılmıştır. Bu fan kontrol paneli ile fırın kapağı arasından çıkan bir havanın püskürtülmesini sağlar.
! Pişirme sonunda fırın yeterince soğuyana kadar bu fan çalışır durumda kalır.

Fırın lambası

PROGRAM düğmesi ile [lamba simgesi] seçilerek yakılır. Bir pişirme programı seçildiğinde yanık kalır.

***Sadece bazı modellerde mevcuttur.**

Timer'ın kullanılması*

1. TIMER düğmesini saat yönünde hemen hemen bir tam tur döndürerek önce zili kurmak gerekir.
2. Saat yönü aksine geri dönerek, TIMER düğmesi üzerindeki dakikaları kontrol panelindeki sabit referans noktası ile çakıştırmak suretiyle istenilen zamanı ayarlayınız.
3. Timer dakikaları sayan bir sayaçtır: vakit dolduğunda sesli bir uyarı sinyali verir.

! Timer fırının yakılması yada söndürülmesini kontrol etmez.

Dakika sayaçli rustik saat*

Dogru saati ayarlama

Firinda elektrik olmalidir.
Dogru zamani ayarlamak kadar çekin dügmesi ve saat yönünün tersine çevirin.

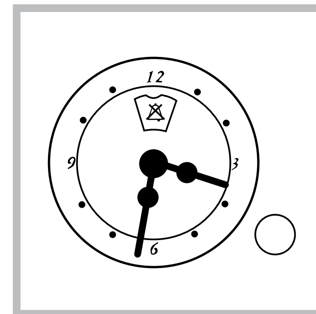
! Saat elektrikle çalisir, dolayisiyla elektrik kesintisi oldugu durumlarda kesinti süresi boyunca duracaktir. Kesintinin ardindan dogru saat ayarinin yeniden girilmesi gerekir.

Dakika sayaci fonksiyonu

Dakika sayaci konumunda bir süre ayarlanir ve bu süreden geriye dogru sayim baslar. Bu fonksiyon firinin yanmasini ve sönmesini kontrol etmez, yalniz süre doldugunda sesli bir alarm verir.

Dakika sayacinin ayarlanmasi

"Pencere" den görülebilen gösterge arzu edilen degere (iç ölçek) ulasana kadar dügmeyi saat yönünün tersine çevirin.
Süre derhal islemeye baslayacaktir.
Sinyali kesmek ya da yalniz saat fonksiyonunu kullanmak için göstergeyi sembole getirin!.



Programlar

Pişirme programları

! MAX arasında bir sıcaklık ayarı yapılabilir tüm programlar için 60°C ile:

- IZGARA (Yalniz MAX'a ayarlanmasi tavsiye edilir);
- GRATEN (200°C isinin üzerine çikilmamasi tavsiye olunur).

GELENEKSEL FIRIN programi

Alt ve üst isitma elemanlari devreye girer. Bu geleneksel pisirme konumu ile bir tek pisirme rafinin kullanilmasi daha uygundur: Birden fazla kat kullanildiginda isi dagilimi kötü olur.

ÇOKLU PISIRME programi

Tüm isitma elemanlari devreye girer (alt ve üst) ve fan çalismaya baslar. Tüm firinda isi sabit oldugundan, hava yemegi esit bir sekilde pisirerek kizartir. Ayni anda en fazla iki pisirme rafini kullanmak mümkündür.

ÜST FIRIN programi

Üst isitma elemani yanar. Bu fonksiyon pisirme rötuslari için kullanilabilir.

IZGARA programi

Üst isitma elemani yanar. Izgaranin oldukça yüksek ve direkt isisi yemeklerin yüzeylerinin hizli bir sekilde kizarmasini mümkün kilarken sivi çikisini engelleyerek içlerinin yumusak kalmasini saglar. Izgarada pisirme özellikle yüksek yüzey isisina ihtiyaç duyan yemekler için tavsiye edilir: Dana ve sigir biftekleri, antrikot, fileto, hamburger vb... Bazi kullanim sekilleri "Pisirme için pratik öneriler" bölümünde verilmistir. Pisirme esnasinda firininizin kapagini kapali olarak muhafaza ediniz.

GRATEN programi

Üst isitma elemani yanar ve fan devreye girer. Tek yönlü termik yansimayla birlikte firin içindeki havanin güçlendirilmis sirkülasyonu baslar. Bu isinin iç kisimlara isleme gücünü artirarak gida yüzeylerinin yanmasini önler. Pisirme esnasinda firininizin kapagini kapali olarak muhafaza ediniz.

Pratik pişirme önerileri

! Fan çalisirken yapilan pisirmelerde 1 ve 5. raf konumlarini kullanmayiniz: Bunlar direkt olarak sicak hava verdiklerinden , hassas gidalarin üstlerinde yanmaya neden olabilir.

! IZGARA ve GRATEN pisirmelerde, pisirmeden çikan atiklari (su ve/veya yag) toplamasi için yag toplama tepsisini 1 pozisyonuna getiriniz.

ÇOKLU PISIRME

- 2 ve 4. raf pozisyonlarini kullaniniz ve daha fazla isi gerektiren yemekleri 2 rafta pisiriniz.
- Yag toplama tepsisini en alta, izgarayi ise üste koyunuz.

IZGARA

- Pisirilecek gidalari izgaranin ortasina yerlestirerek izgarayi 3 veya 4 konumuna yerlestiriniz.
- Enerji seviyesinin maksimuma ayarlanmasi tavsiye edilir. Üst rezistans sürekli olarak yanik kalmazsa endiselenmeyiniz: Bu parçanin çalismasi bir termostat tarafindan kontrol edilir.

PIZZA

- Iyi bir pizza hazirlamak için ÇOKLU PISIRME programini kullaniniz.
- Hafif alüminyum bir tepsiyi cihazinizla birlikte verilmis olan izgaraya yerlestiriniz. Yag toplama tepsisi ile pisirme süresi uzar ve pizzaniz çitir çitir olmaz.
- Çok malzemeli pizzalarda mozzarella pisirme isleminin tam ortasinda eklenebilir.

Pişirme çizelgesi

Programlar	Yemekler	Ağırlık (Kg)	Rafların pozisyonu	Ön ısıtma (dakika)	Tavsiye edilen sıcaklık derecesi	Pişirme süresi (dakika)
Geleneksel Fırın	Ördek	1	3	15	200	65-75
	Dana veya sığır rosto	1	3	15	200	70-75
	Domuz rosto	1	3	15	200	70-80
	Bisküvi (ev yapımı)	-	3	15	180	15-20
	Turtalar	1	3	15	180	30-35
Çoklu Pişirme	Pizza (2 raf üzerinde)	1	2 ve 4	15	230	15-20
	Lazanya	1	3	10	180	30-35
	Kuzu	1	2	10	180	40-45
	Kızarmış tavuk + patates	1+1	2 ve 4	15	200	60-70
	Uskumru	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Profiterol hamuru (2 raf üzerinde)	0.5	2 ve 4	10	190	20-25
	Bisküvi (2 raf üzerinde)	0.5	2 ve 4	10	180	10-15
	Pandispanya (1 raf üzerinde)	0.5	2	10	170	15-20
	Pandispanya (2 raf üzerinde)	1	2 ve 4	10	170	20-25
	Tuzlu tartlar	1.5	3	15	200	25-30
Üst fırın	Pişirme rötuşları	-	3/4	15	220	-
Izgara	Dil balığı ve ahtapot	1	4	5	Max	8-10
	Kalamar ve karides şiş	1	4	5	Max	6-8
	Morina fileto	1	4	5	Max	10
	Izgara sebze	1	3/4	5	Max	10-15
	Dana biftek	1	4	5	Max	15-20
	Pirzola	1	4	5	Max	15-20
	Hamburger	1	4	5	Max	7-10
	Uskumru		4	5	Max	15-20
	Tost	n.° 4	4	5	Max	2-3
Graten	Izgara tavuk	1.5	2	5	200	55-60
	Ahtapot	1.5	2	5	200	30-35

Önlemler ve öneriler

TR

! Cihaz uluslararası güvenlik normlarına uygun şekilde tasarlanmış ve imal edilmiştir. Bu uyarılar güvenlik amaçlı olup dikkatlice okunmaları gerekir.

Genel güvenlik

- Bu cihaz profesyonel amaçlı değil, meskenlerde kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
- Cihaz, üzeri kapalı bile olsa açık alanlara kurulmaz, zira yağmur ve fırtınaya maruz bırakılması son derece tehlikelidir.
- Cihazı yerinden hareket ettirirken daima fırının yan taraflarında bulunan tutma kulplarından yararlanınız.
- Cihaza ayaklarınız çıplakken yada ıslak el ayaklarla dokunmayınız.
- **Cihaz, sadece yetişkin kişiler tarafından ve bu kitapçıkta aktarılan talimatlara göre, yemek pişirmek amaçlı kullanılmalıdır. Her türlü diğer kullanımlar (örneğin: ortam ısıtması) uygunsuz ve bu nedenle tehlikeli bulunur. Üretici firma uygunsuz, hatalı ve mantık dışı kullanımlardan kaynaklanan muhtemel zararlardan sorumlu tutulamaz.**
- **Cihazın kullanımı sırasında ısıtıcı elemanlar ile fırının bazı kısımları çok sıcak duruma gelirler. Bunlara dokunmamaya dikkat ediniz ve çocukları uzak tutunuz.**
- Mekandaki diğer beyaz eşyaya ait kabloların fırının sıcak kısımlarına temas etmesini önleyiniz.
- Havalandırma ve ısı dağılma noktalarını tıkamayınız.
- Fırın kapağı açma kulpunu tam ortasından tutunuz: yan tarafları sıcak olabilir.
- Yemek kaplarını fırına sürerken ve çıkarırken daima fırın eldivenleri kullanınız.
- Fırının zeminini alüminyum folyo ile kaplamayınız.
- Fırın içine tutuşur nitelikte malzeme koymayınız. içinde böyle malzemeyle bilmeden yakılırsa alev alabilir.
- Cihazın kullanılmadığı zamanlarda düğmelerin daima "●"/"○" pozisyonunda olduklarından emin olunuz.
- Fişi prizden çekerken kablosundan değil fişin kendisinden tutarak çekiniz.
- Fişi prizden çekmeden temizlik ve abkım işlemleri yapmayınız.
- Arıza halinde onarmak amacıyla iç mekanizmaları kurcalamayınız. Teknik servise haber veriniz.(*bkz. Teknik Servis*)
- Fırın kapağı açıkken kapak üzerine ağır cisimler koymayınız.
- Cihaz; (çocuklar dahil) fiziki, duyusal ya da zihinsel kapasiteleri kısıtlı kişiler tarafından kullanılamayacağı gibi, güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi altında bulunmadıkça veya cihazın kullanımı hakkında ön bilgiler almış olmadıkça, deneyimsiz ve ürüne fazla bir alışkanlığı bulunmayan kimseler tarafından da kullanılmamalıdır.
- Çocukların cihazla oynamasına izin vermeyin.

Atıkların elimine edilmesi

- Ambalaj malzemelerinin yok edilmesi: yerel yasalara uyunuz, bu şekilde ambalajların geri dönüşümü mümkün olur.
- Elektrik ve elektronik cihazların atıklarını degerlendirme 2002/96/CE sayılı Avrupa Konseyi direktifinde; beyaz esyaların kentsel katı atık genel yöntemi ile tasfiye edilmemesi öngörülmüstür. Kullanılmayan cihazların, madde geri kazanım ve geri dönüsüm oranını en yüksek seviyeye yükseltmek, çevre ve insan saglıgına olası zararları engellemek için ayrı ayrı toplanması gerekir. Tüm ürünlerin üzerinde; ayrı toplama hükümlerini hatırlatmak amacıyla üstünde çarpı isareti olan sepet sembolü verilmistir.
  Cihazların tasfiye edilmesi konusunda daha genis bilgi almak için cihaz sahiplerinin mevcut müsteri hizmetine veya satıs noktalarına basvurulması gerekir.

Tasarrufa yöneliniz ve çevreye saygılı olunuz

- Fırın ikindi vakitleri ile sabahın ilk saatleri arasında kalan zaman diliminde çalıştırıldığında elektrik şirketlerinin emilim yükünün azaltılmasına katkı sağlanır.
- IZGARA ve GRATEN pisirmelerinin daima firin kapagi kapali vaziyette yapilmasi önerilir: Bu hem daha iyi sonuç elde edilmesini hem de enerji tasarrufunu saglar (yaklasik 10%).
- Contaları temiz ve bakımlı tutunuz, böylelikle kapağa tam yapışarak ısı kaybını önlerler.

Teknik Servis

Şunları iletiniz:
- cihazın modeli (Mod.)
- seri numarası (S/N)

Bu son bilgi cihaz yada ambalajı üzerinde bulunan özellikler etiketinde yazılıdır.

Bakım ve özen

04/2010 - 195083758.01
XEROX FABRIANO

TR

Elektrik akımını kesiniz

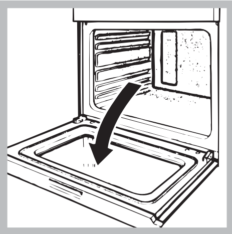
Her türlü işlemi yapmadan önce cihazın elektrik şebekesiyle bağlantısını kesiniz.

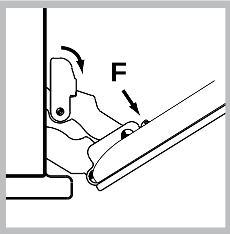
Cihazı temizleyiniz

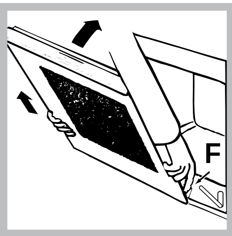
- Emayeli veya inox dış kısımlar ile lastik contalar ılık su ve nötr sabunlu bir süngerle temizlenebilir. Lekeler çok zor çıkan türdense özel ürünler kullanınız. Bol su ile durulayıp temizlikten sonra kurulayınız. Çizici tozlar ve aşındırıcı maddeler kullanmayınız.
- Fırının içi mümkünse her kullanımdan sonra, daha henüz ılıkken temizlenmelidir. Sıcak su ve deterjan kullanınız ve yumuşak bir bezle kurulayınız. Çizici maddelerden kaçınınız.
- Sürgülü kızaklar hariç aksesuarlar normal bulaşık yıkama sistemiyle ve bulaşık makinasında bile yıkanabilirler.
- Cihazı temizlerken asla buharlı yada yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayınız.

Kapağı temizleyiniz

Cam aşındırıcı olmayan ürün ve sünger kullanılarak temizlenmeli ve yumuşak bir bezle kurutulmalıdır. Camı çizebilecek ya da camın kırmasına neden olabilecek aşındırıcı pürüslü malzeme veya keskin madeni kazıyıcı kullanılmamalıdır.
Daha özenli bir temizlik için fırın kapağı sökülebilir:
1. kapağı tamamen açınız (*bkz. şekil*);
2. menteşeler üzerindeki kolları yukarı kaldırıp döndürünüz (*bkz. şekil*);







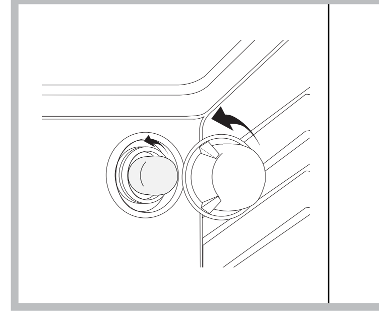
3. kapağı iki dış yanından tutunuz, yavaşça kapatınız ama tamamen değil. Tutucu klipslere bastırınız,**F** sonra kapağı kendinize doğru çekip menteşelerinden çıkartınız (*bkz. şekil*). Bu prosedürü tam tersine uygulayarak kapıyı yerine takınız.

Contaları kontrol ediniz

Fırın kapağını çevreleyen contanın durumunu periyodik olarak kontrol ediniz. Hasarlı olması halinde en yakın Teknik Servise başvurunuz (*bkz. Teknik Servis*). Bu durumda fırını kullanmanızı onarım gerçekleşene kadar tavsiye etmeyiz.

Ampulü değiştiriniz

Fırının aydınlatma lambasını değiştirmek için:
1. Duyun cam kapağını gevşetip alınız.



2. ampulü sökünüz ve aynısıyla değiştiriniz: gücü 25 W, bağlantı E 14.
3. kapağı tekrar takınız (*bkz. şekil*).